



平成29年(2017年)

12/5

第1449号

市報

こだいら



ぶるべー



年末年始のごみ・資源の収集…………… 2面
 4月から働ける方
 平成30年度嘱託職員募集…………… 4面
 世界体操で金メダル
 村上茉愛選手 報告会…………… 8面



鍋でおいしい 小平の野菜

鍋がおいしい季節になりました。小平の新鮮な野菜を使った具たくさん、栄養満点な鍋で、体も心も温まりませんか。

撮影協力：住川啓子さん（ラブニール代表、国際パティシエ調理師専門学校講師）

甘みが増した白菜



霜にあたると、身を守るために糖度やミネラルの濃度が高くなり、格段においしくなります。鍋に入ると柔らかく甘みが増し、たくさん食べられます。



高橋浩幸さん
(高橋農園)

味が染み込む大根



冬のこの時期に一番おいしいのが大根です。甘みが増してきます。鍋には、いちよう切りや、おろしが合います。サラダや煮物にも使えるスーパー野菜です。



井上幸雄さん
(井上園)

食感と甘みのねぎ



うどんやそばの薬味として、焼きねぎなど主役としても一年中食べられる万能な野菜です。冬の寒さに当たると甘みが増してくるので、鍋には欠かせない野菜です。



中島謙一さん
(中島農園)

JA東京むさし

小平ファーマーズ・マーケット

鍋フェア

白菜、大根、長ねぎのいずれかの野菜と鍋の素を一緒に購入した方には、鍋の素を店頭価格より安く特別価格で販売します。

とき 12月10日(日)まで

農産物直売所 歳末大売り出し

小平でとれた新鮮野菜を豊富に取り揃えた歳末大売出しを行います。年末年始の野菜の準備にご利用ください。

とき 12月28日(木)～30日(土) 午前9時～午後5時

問合せ JA東京むさし小平ファーマーズ・マーケット ☎042(348)7244



12/7(木)まっしぐら食堂

小平冬野菜煮だんごを販売

市内の小・中学校では、給食の献立に市内で採れた新鮮な冬野菜を使う「小平冬野菜煮だんごの日」を設け、食育の推進と市内農業への理解を図っています。市役所の食堂でも1日限定のまっしぐら食堂として、給食のメニューを再現した冬野菜煮だんごを提供します。

とき 12月7日(木) 午前10時から

ところ 市役所6階食堂

価格 520円(限定300食)

企画・協力 小平市農のあるまちづくり推進会議、JA東京むさし小平支店指導経済課

問合せ 産業振興課 ☎042(346)9533

