

ワンタンスープ

ワンタンは漢字で「雲呑」と書きます。文字通り、ふわふわのワンタンを食べるのは、まるで雲を吞んでいるようです。

給食のワンタンは皮のみのワンタンですが、本場中国ではひき肉を包んだワンタンが主流です。

御代田町の学校給食では卒業学年の小学校6年生と中学校3年生に希望献立を実施していますが、ワンタンスープは一二を争う人気メニューです。

ご紹介したレシピでは焼豚を使用していますが、なるとやひき肉でアレンジしてもおいしくいただけます。



材料 (4人分)

玉ねぎ…………… 1/4玉
 焼豚…………… 40g
 白菜………… 外側の葉1/2枚
 コーン…………… 30g
 もやし…………… 1/4袋
 鶏がらだし…………… 10g
 塩…………… 少々
 薄口醤油…………… 大さじ1/2
 長ねぎ…………… 1/5本
 乾燥ワンタン…………… 25g

作り方

- ① 玉ねぎは5mm幅にスライス、焼豚と白菜は短冊切り、長ねぎは小口切りにしておく。
 - ② 鍋に水と鶏がらだしを入れ、玉ねぎを煮る。
 - ③ 焼豚と白菜、コーン、もやし、ワンタンを加えて煮る。
 - ④ もやしがつっくりとふくらんできたら調味料と長ねぎを加える。
 - ⑤ 味を調べて、出来上がり!
- ★もやしがつっくりと膨らんだタイミングで調味料を加えることで、味を吸わせシャキシャキ感を残すことができます。
- ★ワンタンを入れるタイミングは、商品の表示に合わせてください。

問い合わせ先 共同調理場 (41) 0237

令和3年度・4年度 二十歳を祝う会(成人式)開催

町では例年成人式を8月15日に開催しておりますが、夏休みやお盆の帰省等で人の移動が多くなり新型コロナウイルス感染症の影響が出そうな8月を避け、今年度は7月24日(日)に開催します。

昨年度から延期されている令和3年度対象者を午前、令和4年度対象者を午後に分けて開催します。

対象となる方には、案内状をお送りしています。お手元に届いていない方はお問い合わせください。

※今後の状況によっては更に日程を変更する可能性があります。また、延期となった場合でもキャンセル料等の補助は行いません。ご承知おきください。

対象となる方 ●令和3年度対象者 平成13年4月2日～平成14年4月1日生まれ

●令和4年度対象者 平成14年4月2日～平成15年4月1日生まれ

御代田中学卒業生および町内在住の方

名称の変更 成人年齢が18歳に引き下げられたことに伴い、成人式の名称を「二十歳を祝う会」と改めます。

問い合わせ先 教育委員会 生涯学習係 (32) 2770

(広告欄)

あなたの力が必要です!

会社のためではなく、自分自身のために働いてみませんか?

**正社員
募集**

新築営業 リフォーム営業

施工管理 設計

インテリアコーディネーター



大井建設はどんな会社なのか?
こちらをご覧くださいね。

なお、昨年41年勤務した社員が定年退職しました。大井建設では、長く勤める方をお待ちしています。



大井建設工業株式会社
 子育て世代の安くていい家 専門店
 本社/御代田町馬瀬口1670-74 ©軽井沢営業所 ©佐久平支店

当社は、佐久地域地元住宅会社で2021年度住宅着工数トップの実績です。(新建新聞2022年1月25日付より)

御代田町の情報を
放送しています

●西軽井沢ケーブルテレビ
[火～日曜日] 19:05ころ～



●FM軽井沢 (77.5MHz) [月～金曜日] 8:15～/12:50～/17:50～
[土曜日] 10:10～ [日曜日] 9:40～

