

シリーズ おのみち食育

今回の地元の旬の食材はこちら



市が栄養士等の派遣、おのみちスローフードまちづくり推進協議会が旬の食材の提供を行い、尾道の豊かな自然の恵みである食材・食文化・伝承料理を学ぶ「親子料理教室」を開催しています。今回は、尾道産のキャベツとワケギを使って、焼きそばを作りました。

向東幼稚園での親子料理教室



料理教室のようす



作り方は女性会の皆さんに教えていただきました。

焼きそば



<材料(5人分)>

●キャベツ 0.5玉 ●ワケギ 1束 ●玉ネギ 1.5個 ●ニンジン 0.5本 ●そば 4玉程度 ●豚肉 250g ●お好みソース・ウスターソース ●粉かつお、紅しょうが、天かす、青のり

<作り方>

- ①野菜を洗い、皮をむき、好みの大きさに切っておく。
- ②お好みソースとウスターソースは3:1の割合であらかじめ混ぜておく。
- ③野菜と豚肉を炒めた後、そばと天かすを入れて炒める。
- ④③に②のソースをかけて、よく混ぜたらお皿に盛り付け、お好みで粉かつお、紅しょうが、青のりをふりかける。

きれいに洗うよ



野菜の切り方等、みんな集中して話を聞いています。



中野一江さん、絢心くん「初めて包丁を使いました。上手くできました。」

尾道市立因島南中学校が開校します

平成22年4月、因島南中学校が開校します。土生・三庄・田熊の3中学校が統合し、それぞれの良さを取り入れながら、より創造的な中学校をめざします。施設概要は、普通教室と特別教室を合わせて15教室、少人数での指導等を行う教室や武道場、学年間の集会や小学校、地域等との交流など、多目的に利用できるコミュニティホールがあります。

また、環境に配慮したエコスクールとして、太陽光発電・地熱利用などを取り入れています。

■地域住民の皆さんへのお願い

4月以降、約250人の生徒が徒歩・自転車で通学します。通学中の生徒に、特にご注意いただき、交通事故防止にご協力くださいますようお願いいたします。



所在地 因島土生町1172-1
(旧因島高校跡地)

電話 ☎0845-26-0373
(4月1日から)

2月25日現在の世帯数と人口()内は前年同期			
	住民基本台帳	外国人登録	総数
世帯数	63,248(63,072)		
男	70,754(71,174)	1,482(1,482)	72,236(72,656)
女	77,913(78,394)	631(680)	78,544(79,074)
計	148,667(149,568)	2,113(2,162)	150,780(151,730)

代表電話番号

市役所 0848-25-7111 | 因島総合支所 0845-22-1311 | 百島支所 0848-73-2701
水道局 0848-37-8700 | 御調支所 0848-76-2111 | 浦崎支所 0848-73-2001
市民病院 0848-47-1155 | 向島支所 0848-44-0110 | 向東支所 0848-44-0210
総合福祉センター 0848-22-8343 | 瀬戸田支所 0845-27-2211