

# シリーズ おのみち食育

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、尾道産のタコやワケギを使ったおやきと、アサリなどを使った簡単スープを作りました。

今回の地元の食材はこちら



## 田熊小学校の親子料理教室



活きているタコをみんなで触りました。



上手に切れるかな。

おいしく  
できるかな？



調理の前には手順や説明をしっかりと聞きました。



伊藤里美さん、帆海さん、鈴華さん  
「子どもたちも今日はやる気で、楽しみにしていました。」

### 簡単スープ



<材料(5人分)>

- トマト 1.5個 ●玉ネギ 1個
- アサリ 150g ●固形コンソメ 1.5個
- ワケギ 少々 ●塩・コショウ 少々

<作り方>

- ①トマト・玉ねぎを洗い、1cm角に切る。
- ②アサリをこすり合わせながら洗う。
- ③鍋に水1.5カップ、固形コンソメ、アサリを入れて火にかけ、トマトと玉ねぎを加えて、あくを取りながらやわらかくなるまで煮る。
- ④塩・コショウで味をととのえ、器に盛り、小口切りにしたワケギを散らす。

## 尾道松江線 開通記念イベント



日時 10月31日(日) 9:00~13:30

場所 (仮称)尾道ジャンクション  
~(仮称)御調インターチェンジ

コース Aコース/サイクリング 12km(80人)  
Bコース/マラソン 12km(80人)  
Cコース/ウォーキング 12km(150人)  
Dコース/尾道ジャンクション見学&ウォーキング  
6km(若干名、小学校高学年対象)

集合場所 Aコースは(仮称)御調インターチェンジ集合。

B・C・Dコースはシャトルバスで送迎(乗車口は尾道駅付近・新尾道駅付近・御調支所付近を予定)

※Aコースを除き当日現地に駐車場はありません。

※参加無料。台風等の荒天以外は決行します。

定員 310人(申込多数の場合抽選)

申込方法 10月22日(金)までに、往復はがきの往信欄に「①住所②名前③年齢④電話番号⑤希望コース⑥希望バス乗車口」、返信欄に「申込者の住所・名前」を記入のうえ郵送(はがき1枚につき一人。必着)

〒722-8501 尾道市久保一丁目15-1  
尾道松江線開通記念事業実行委員会事務局  
(土木課内 ☎0848-25-7254)

### 9月末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	63,447( 63,329)		
男	70,462( 70,926)	1,364( 1,493)	71,826( 72,419)
女	77,501( 78,078)	589( 613)	78,090( 78,691)
計	147,963(149,004)	1,953( 2,106)	149,916(151,110)

### 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