

東郷町制 50周年記念ロゴマーク

「東郷町制50周年」をイメージした
ロゴマークを決定しました！
町内の中学校・高校の美術部に在籍する
生徒を対象に原案を募集したところ、
21作品の応募がありました。
その中から選定された最優秀作品を
もとに、ロゴマークを決定しました。
今後、町が実施する50周年記念事業や
冠事業（町民、企業、各種団体が
実施する事業で町が認めたもの）で使用
していきます。



●作品説明

「5」は、町の花のアヤメと豊かな自然、水を表しています。
「0」は、老若男女が協力し、誰もが幸せに生きてい
けるような明るい未来を表しています。



1人分
あたり
314
kcal

POINT!

グリーンピースは食物繊維
量が多いことが特徴です。
シンプルな味付けのご飯は
旬のグリーンピースの香り
と甘みが引き立ちます。

材料(4人分)

米	2合	グリーンピース	60 g
酒	大さじ1	(さやから出した状態)	
塩	小さじ1/2	ちりめんじゃこ	30 g
水	2合分	昆布	2 g



★ ★ ★
栄養士が教えるおすすめ

旬のレシピ

recipe

豆とちりめん じゃこの塩ご飯



作り方

- 1 米は洗い、30分ほど水に浸したらザル等にあげる。
- 2 炊飯器に米、酒、塩を入れたら、水を2合の目盛りに合わせて加える。
- 3 2をよく混ぜ、グリーンピース、ちりめんじゃこ、昆布を入れて炊飯する。
- 4 炊き上がったたら昆布を取り、軽く混ぜて出来上がり。