

東郷町制50周年記念誌が完成!

町制50周年の節目に、より多くの方々にまちの魅力を再認識していただくとともに、まちへの誇りや愛情を更に深めていただけるよう、記念誌を刊行しました。

この記念誌では、町制施行からこれまでの“50年のあゆみ”をまとめた年表や50周年にちなみ“50のエピソード”で本町を紹介する特集など、写真を多く使用して読みやすさを意識しています。

360度のパノラマ写真で、普段立ち入ることができない役場の屋上、給食センターの調理室、名古屋ゴルフ倶楽部和合コースなどをバーチャル観光できる『東郷町名所ツアー』も必見です。

全ページを町ホームページからダウンロードできますので、是非、ご覧ください。



50周年記念誌



東郷町名所ツアー



レシピはQRコードからもご覧いただけます▶



噛みごたえのあるサラダです。かみかみメニューとして毎月のように登場する、子どもたちにもおなじみのサラダです。

POINT!

ごぼうは少し太めに切ると歯ごたえ抜群、細目に切ると味なじみがよく、苦手な子どもも食べやすく仕上がります。家庭のお好みに作ってください。

材料(4人分)

| | | | |
|---------|------|--------|------|
| ごぼう | 1/2本 | 濃口しょうゆ | 小さじ1 |
| にんじん | 1/4本 | 酢 | 小さじ1 |
| ★濃口しょうゆ | 小さじ1 | 砂糖 | 小さじ1 |
| ★砂糖 | 小さじ1 | | |
| きゅうり | 1/2本 | | |
| コーン | 40g | | |
| ごま | 小さじ2 | | |
| 白練りごま | 大さじ1 | | |



☆☆☆
給食で大人気!

旬のレシピ

recipe

ごぼうサラダ



作り方

- 1 ごぼうは皮をむき千切りにする。にんじんも同じぐらいの千切り、きゅうりは小口切りにする。
- 2 白ごま、練りごま、しょうゆ、酢、砂糖をよく混ぜ合わせ、ゴマドレを作っておく。
- 3 ★印のしょうゆと砂糖を合わせてフライパンか小さい鍋に入れて加熱する。ごぼうとにんじんを加え、しんなりするまで炒める。
- 4 炒めた野菜ときゅうりとコーンを混ぜやすいボウルなどに移し、ゴマドレと和えたらできあがり。