

ムツゴロウ王国芦刈夏まつり2011

7/19 (火)

約1,000発の花火が
打ち上がります!



【場所】芦刈海岸ムツゴロウ公園

【時間】開場18:00～ 打ち上げ花火21:00～

- ・18:00～ 抽選番号付きうちわを100円(清掃協力金)にて配布
- ・19:00～ 郷土芸能大会
- ・19:40～ 仮装de踊り大会

今年も「清水竹灯り」で有名な竹灯籠を灯し、更に祭りを盛り上げます!

【問合せ】080-1788-8053(古賀)

小城祇園夏祭り 7月23日(土) 前夜祭・24日(日) 本祭り 詳しくは本紙P2をご覧ください。

「あーも!ファミリー」の

おすすめレシピ

にんじんゼリー 36kcal



《作り方》

- 1 にんじんは皮をむき、すりおろす。
- 2 鍋にオレンジジュース、にんじんを入れて火にかける。
- 3 2が沸騰したらザルまたはガーゼでこす。
- 4 3をこした液に水、粉寒天を入れて火にかける。1分程沸騰したら砂糖を加え煮溶かす。火をとめ、レモン汁を加える。
- 5 粗熱をとったら、水でぬらしたゼリーカップに4を注ぎ入れ冷蔵庫で20分冷やし固める。(常温でも固まります。)
- 6 固まったら型からはずして器に盛る。ミントを飾り完成です!

こんにちは! 今回から毎月5日号の市報で皆さんに手軽でおいしい料理をお伝えしていく「あーも!ファミリー」です! よろしくお願ひします!



材料

カップ5個分

■ にんじん	100g
■ 100%オレンジジュース	250ml
■ 粉寒天	2g
■ 砂糖	10g
■ 水	50ml
■ レモン汁	小さじ1
■ ミント	適量

ワンポイントアドバイス

- ・粉寒天の液は必ず沸騰させましょう。
- ・レモン汁を加えると味がしまり、色がきれいになります。

【問合せ】健康増進課 ☎73-8822

小城市報

さくら

発行/小城市 編集/総務課

住民基本台帳にもとづく人の動き 平成23年5月31日現在 (前月比) 人口46,372人(一32)/男性21,945人(一8)/女性24,427(一24)/世帯数15,131世帯(+12)

(毎月5日、20日発行)

〒849-0302 佐賀県小城市牛津町柿瀬瀬 1100 番地 1 TEL 0952-63-8800 FAX 0952-63-8808

E-mail info@city.ogi.lg.jp URL http://www.city.ogi.lg.jp



「小城市報さくら」は大豆腐インキと再生紙を使用しています。