

第8回 伊達な 寿司BOWLフェスタ



本市、多賀城市、松島町、七ヶ浜町の寿司業組合加盟店20店舗が期間限定で独自に考案したどんぶりを提供します。

期間中、どんぶり2食で全国共通すし券をいただけます。

期間 10月31日(月)まで



塩釜寿司業組合
組合長 白幡泰三さん

三陸塩竈らしい味を楽しんでもらえる個性溢れたどんぶりを各店舗用意しています。
どのどんぶりを食べたか選ぶのも楽しんでほしいですし、このイベントをきっかけに、気軽にお寿司屋さんへ足を運んでもらいたいです。

問 塩釜寿司業組合事務局一松寿司 ☎365-5333
塩釜寿司業組合ホームページ
http://www.shiogama-sushikumi.net/

※みなと塩竈・ゆめ博の詳細は4ページをご覧ください

2つの寿司イベントが 「みなと塩竈・ゆめ博」を盛り上げます！

親方特薦 ひがしものまぐろ祭り

市内の寿司海道加盟12店で親方自慢のオリジナルメニューを提供し、「寿司のまち塩竈」をPRします。

ひがしものを使ったこの時期にしか味わえない“にぎり&どんぶり”をお楽しみください。

期間 11月30日(水)まで



みやぎ寿司海道
塩竈地域推進協議会
会長 保志昌宏さん

このイベントを通して、「みなとまち・食のまち」塩竈の魅力を感じてもらいたいです。
旬のメバチマグロ「ひがしもの」のおいしさを各店舗が最大限に引き出していますので、ぜひ味わってみてください！

問 みやぎ寿司海道塩竈地域
推進協議会 ☎364-1165

おいしいおがま 食育レシピ Part6

これからの季節にピッタリ！体も温まる
塩竈ならではの味！
今回は学校給食のレシピをご紹介します。

しおがま汁

材料(2人分)

サンマ(すり身)	40g
タラ(角切り)	40g
大根	100g
ニンジン	1/3本
長ネギ	1/4本
豆腐	1/6丁
水	400cc
A	
おろししょうが	小さじ1/2
みそ	小さじ1/2
片栗粉	小さじ2
B	
濃い口しょうゆ	小さじ1強
食塩	少々
酒	少々
和風だしの素	少々

作り方

- ①サンマのすり身にAの調味料を入れ、よく練って味付けしておく。
- ②大根、ニンジンはいちよう切り、豆腐は角切り、長ネギはななめ切りにする。
- ③鍋に水400ccと大根・ニンジンをを入れて煮る。火が通ってきたら、①をスプーンで丸めながら落とす。
- ④タラを入れ、Bの調味料で味を整える。
- ⑤豆腐と長ネギを入れて仕上げる。



給食担当者からひと言

- ・市場見学を訪れた小学生が寒さに震えている姿を見て、魚市場で働く方々がふるまったのが始まりです。
- ・給食でも、サンマのすり身は一つひとつ鍋に落として丁寧に作っています。

※塩釜水産青年会のレシピとは一部異なります

問 教育総務課保健食育係
☎355-8461

防災行政無線で放送された内容を再確認したいときは、自動音声で放送内容を聞くことができます。 防災行政無線確認電話 ☎364-1260



エフエムベイエリア (FM78.1MHz) でも防災行政無線の内容や防災情報を放送していますので、災害時にはラジオを活用ください。

「広報しおがま」は、22,600部製作し、1部当たりの経費(印刷・発送)は69円です。

【塩竈市の人口】 H28.8.31現在

住民基本台帳調べ (前月比)
人口 55,248人 (- 6人)
男 26,423人 (+ 5人)
女 28,825人 (- 11人)
世帯数 23,185戸 (+ 23戸)