

有田ライオンズクラブ様が遊具のペンキ塗りを行ってくれました

11月2日（水）に、有田ライオンズクラブ様が奉仕作業として、田殿小学校の遊具のペンキ塗りを行ってくれました（協賛：株式会社亀井様）。きれいになった遊具を見て、児童も大変喜んでいました。

誠にありがとうございました。



ぼくの・わたしの「おうちごはん」 ご応募ありがとうございました！

有田川町産の農産物を使ったオリジナルメニューを、子どもたちが保護者の方と一緒に作って応募してくれました。家庭でできる「おうちごはん」としてご応募いただいたメニューから、入選された方のレシピを紹介いたします。ぜひ皆さまも作ってみてください。

最優秀賞 野菜たっぷり有田川ケーキサレ

作ってくれたのは…南部高校 谷本悠郎さん



有田川町産ピックアップ食材
生石トマト・ズッキーニ
カボチャ・パプリカ・卵・玉ねぎ

【材料】（約3～4人前）
ホットケーキミックス 150g
牛乳 150cc
卵 1個
オリーブオイル 大さじ1
チーズ 50g
ズッキーニ 50g
トマト 100g
たまねぎ 150g
パプリカ 50g
カボチャ 100g
ベーコン 50g
塩、粗びきこしょう 少々

【作り方】
①オーブンを180度で予熱しておく。
②たまねぎとカボチャ、ベーコンをサイコロ切りにして、たまねぎを透明になるまで炒め、冷ましておく。トマト、ズッキーニ、パプリカをスライスなどお好みの切り方で、適当な大きさに切る。
③ボウルに牛乳、卵、オリーブオイル、塩ひとつまみ、粗びきこしょうを入れて泡立て機でよく混ぜる。ホットケーキミックスを加え、さらに混ぜる。
④②と③とチーズを混ぜ合わせケーキの型に流し入れて、180度のオーブンで約50分焼けば出来上がり。

優秀賞 おいし・プリン・アリダ・モード （生石・プリン・有田モード）

作ってくれたのは…御霊小学校 山田愛華さんご家族



有田川町産ピックアップ食材
生石の卵・有田みかんの缶詰、ぶどう

【材料】（約1～2人前）
プリン
卵 1個
牛乳 140cc
砂糖 大さじ3
カラメルソース
砂糖 大さじ1
水 小さじ1/2
お湯 小さじ1/2
デコレーション
生クリーム
有田みかんの缶詰
ぶどう など適量

【作り方】
カラメルソース
①耐熱カップに砂糖、水を入れ混ぜる。
②600Wのレンジで1分加熱する。
③お湯を加え冷ましておく。
プリン
①ボウルに卵、牛乳、砂糖を入れて混ぜる。
②カラメルソースの入った耐熱カップに入れる。
③600Wで1分～1分30秒加熱する。
④粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて1時間冷やす。
⑤お皿の上でカップをひっくり返し、好きな具材を盛り付ける。