

毛呂山名物「豚玉毛丼」の具をご自宅で再現してみましょ♪
 豚肉のうまみとたまねぎの甘み、ときどき爽やかなゆずの香りを感じられる一品。
 ご飯にとってもよく合います (^▽^)

材料 (1人分)	
だし汁	17g
醤油	8g
本みりん	0.2g
三温糖	3.5g
清酒	4g
毛呂山豚肉肩 小間	40g
たまねぎ	40g (5ミリ幅半月切り)
ゆず	0.7g (皮を千切り)
糸みつば	4g (2センチ長さに切る)
鶏卵	40g (割ってほぐす)



1人分 168kcal
 塩分 1.3g

給食×レシピ

町立小・中学校の『学校給食』で評判のメニューをご紹介します
 学校給食センター ☎049(294)2242



No.11
 ぶったまげどん
 豚玉毛丼の具

作り方

- ① 鍋にだし汁、醤油、本みりん、三温糖、酒を入れて火にかける。
- ② ①が煮立ったら、肉を入れる。
- ③ 肉に火が通ったら、たまねぎを加えてさらに煮る。
- ④ たまねぎがしんなりしたら、ゆず、糸みつばを加えてさっと混ぜ、鶏卵を表面全体を覆うように流し入れる。
- ⑤ 鶏卵が好みのかたさになったら、できあがり。

※給食では衛生管理上、卵は完全に火を通して提供しています。

第8回もろやま「本の帯」コピーライター賞表彰式

12月2日(日)、図書館で「本の帯」コピーライター賞の表彰式を行いました。今年も毛呂山町出身のタレント・ダンカンさんに特別審査員になっていただきました。今年は491作品の応募がありました。



本の帯
 コピーライター大賞



「命の響」 さゆみ
 埼玉平成中学校3年 石田紗弓さん

特別審査委員賞



「転んでも、大丈夫」 さら
 川角中学校1年 木村沙羅さん

第4回図書館を使った調べる学習コンクール in もろやま

12月8日(土)、「図書館を使った調べる学習コンクール」の表彰式を行いました。町内の小学生たちが夏休み中に図書館を利用し、それぞれが興味のあることを調べ、まとめてきました。今年は32作品の応募がありました。



館長賞



「鮎～意外と知らないアユの事～」 こしき はると
 光山小学校6年 甕 悠くん

教育長賞



「ゆめゆめワールドへレッツゴー zzz」 ねね
 泉野小学校3年 森川愛彩さん
 5年 森川叶愛さん