

白石町長
コラム
Vol.94

「不易流行」

よき伝統を守りながら(不易)

進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

「元気の源」

梅雨まつただ中の6月下旬にこの原稿を書いています。恵みの雨は必要なものですが、降りすぎると被害が発生してしまうことがあります。線状降水帯による大雨の心配をする季節が早く過ぎて、楽しい夏が早く来ないかなと思いを巡らせています。7月27日には商工会青年部が主催される恒例の土曜夜市も計画されています。大勢の子どもたちが友だちや家族の方と一緒に江尾駅前広場に集まり、楽しいひとときを過ごされます。町のどこにこんなに子どもがいるのだらうと思うくらいにぎやかな夜になります。商工会青年部のみなさんには、仕事で忙しい

のに、計画から実施まで汗を流していただいていることに深く感謝申し上げます。そして、8月17日には5年ぶりの江尾十七夜が開催されます。ここ数年コロナ、江尾地区の火災等で開催が見送られてきました。待ちに待った伝統のお祭りが再開されます。この5年の間に江府町に移住され、今回が初めて十七夜という方もあるでしょう。学業のため町外に住むことになり、友だちと連れ立って夏休みにも一緒に出かけようと思っていた人もあるでしょう。江尾十七夜は江府町になくてはならないもの。それぞれの思いを胸に、存分に楽しみましょう。

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

こうふレシピ

監修：子供の国保育園 上野 隆弘

“ラビゴット=元気が出る” フランス料理のソースです。今回は白身魚にかけてみました。これからの暑い季節をさっぱり乗り切りましょう!

白身魚のラビゴットソースかけ



子供の国保育園の給食レシピ紹介

★材料★ 4人分

- お好みの白身魚 4切
- 塩 適量
- 片栗粉 適量
- 油 適量
- トマト 1/2 個
- 玉ねぎ 1/4 個
- きゅうり 1/2 本
- 酢 大さじ 1
- オリーブオイル 大さじ 1
- 砂糖 大さじ 1
- 塩 小さじ 1/4

★作り方★

- ①白身魚に塩を少々振る。
 - ②トマト、玉ねぎ、きゅうりを5mmの角切りにする。
 - ③②と酢、オリーブオイル、砂糖、塩を合わせてよく混ぜる。
 - ④①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
 - ⑤③を④にかけて完成。
- ※保育園では野菜も加熱しています。

★アレンジ★

らっきょう、ピクルス、セロリ、パセリなど他の食材やリング酢などの果実酢やレモン果汁などの他の調味料でアレンジして我が家特製のラビゴットソースを探してみてください♪