

2024
わが町の防災コンテスト
わが家のぼうさいコンテスト
 受賞作品

ふくいの水防災を考える会が主催したコンテストで、南越前町内の団体と、個人の方が受賞しました。

受賞作品は、町ホームページにも掲載しています▶



町ホームページ

わが町の防災コンテスト(応募数 12 点)

対象 福井県内の自治会や自主防災組織等の団体

内容 地域で取り組んでいる防災活動、特徴、成果



NHK福井放送局長賞
南越前町防災士の会



奨励賞
東谷区自主防災会



奨励賞
南越前町阿久和区



奨励賞
南越前町瀬戸区

わが家のぼうさいコンテスト(応募数 320 点)

対象 福井県内の小学生とその家族

内容 地域の危険や避難場所などがわかる地図や地域について調べたこと、家族で決める約束事、取り組んで分かったこと、感想

問合せ 総務課防災安全室 Tel 0778-47-8016



南条小学校5年
小谷和奏さん



食改

レシピ紹介

豚肉と野菜の信田巻き

《材料(4人分)》

- 薄揚げ(正方形)…… 140 g(大2枚)
- 豚肉(薄切り)…………… 160 g
- さやいんげん…………… 40 g
- にんじん…………… 60 g
- ごぼう…………… 30 g
- 出し汁(かつお・昆布だし) …600cc
- 酒…………… 大さじ 1
- 薄口しょうゆ……………大さじ 1 と 1/2
- みりん…………… 大さじ 2
- 砂糖…………… 大さじ 2/3



薄揚げを巻く時は、短い辺を手前にすると、煮るときにお鍋に並べやすい!



みつばちゃん
知恵袋

食改さんを
知っていますか?

食改さんは、「食生活改善推進員」の愛称で、食を通して町民の健康づくりをサポートする活動を行っています。



伝承料理普及講習会の様子

《作り方》

- ① 薄揚げに熱湯をかけて油抜きし、三辺を切り落として開き、半分に切る(図1)。
- ② にんじん、ごぼうは3mm角の長いひょうし切りにし、下ゆです。さやいんげんは筋を取り、軽く下ゆです。
- ③ 半分に切った薄揚げの上に豚肉を2枚のせ、手前に②の野菜を並べて巻き(図2)、巻き終わりを2~3箇所、楊枝でとめる。
- ④ 鍋に出し汁と調味料を入れて加熱する。煮立ったら③を入れて落とし蓋をする。
- ⑤ 味が染みるまで煮たら、鍋から取り出し、1本を2等分し、盛り付ける。

図1

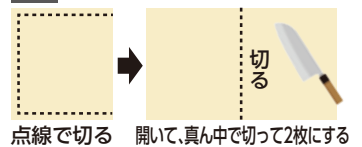


図2

