

日野菜漬のおやつ



日野菜の本来のおいしさを味わえるのは秋冬ものです。年を越すと漬け物でそのおいしさを味わいましょう。日野菜漬は、深みのあるおいしさを持っているので、漬け物をきざんで生地に混ぜたり、まんじゅうのあんにしたりすると懐かしいおやつになります。



日野菜漬の蒸しパン

材料（6〜8人分）

- 日野菜漬 30g 酒大さじ1
- 小麦粉 80g 砂糖 60g
- ベーキングパウダー 2g
- 卵 3個

作り方

- ① 日野菜漬の葉と根の部分を細かく刻み、酒を振りかけておく。
- ② ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖

- ③ を加え湯せんにかけて人肌くらいまで温める。湯せんから外し、フワフワになるまで泡立てる。
- ④ 小麦粉にベーキングパウダーを加え②にふるい入れ混ぜる。
- ⑤ 粉が均一に混ざったら刻んだ日野菜漬を加える。ざるに濡れふきんを敷き、その中に生地を流し入れ強火で約15分蒸す。
- ⑥ 蒸し上がったたら蒸し器から取り出し、クッキングペーパーの上にござるを返し、濡れふきんを外す。

漬け物を使うので漬け物の塩分で甘さが引き立つよ。市販の蒸しパンミックスでもできるよ。



◆問い合わせ先 農林課 農政担当 ☎②6563 有線⑤7773

高齢者ニーズ調査を実施します



町では、高齢者の皆さんが日頃感じておられるご自分の身体の不調や悩み、また、地域で生活する中でご不便なことをアンケート形式により調査します。

この調査は、高齢者のニーズや地域の課題を適正に把握したうえで、今後さらに進展する高齢社会に対応できるようにするもので、平成24年度から始まる第5期日野町介護保険事業計画の策定にも活用する予定です。

また、高齢者の方の日常生活における自立度を確認するための質問票にもなっています。調査票は、

できる限り郵送しました宛名のご本人が現在の状況をご記入ください。これに基づき必要と思われる介護予防事業への参加をお勧めします。

調査票は、2月中旬に要介護3以上の方を除く65歳以上の方すべてに郵送しています。記入していただきましたら、同封の返信用封筒に入れていただき、なるべくお早めに介護支援課までご返送をお願いします。

◆問い合わせ先

介護支援課 介護支援担当
☎②6501
有線⑤7788

