

広報

きたかみ

- 2 令和元年度北上市決算の報告
- 6 City topics
- 7 珈琲ブレイク
- 9 市の動き
- 11 情報ホットライン
- 15 すくすくらんど
- 16 健幸だより
- 18 マナビページ
- 19 Museum通信
- 20 わくわく図書館
共同参画オンエア
- 21 まちの話題
- 22 みんなの広場
- 24 きたかみ景観資産
食育レシピ10月のひと皿



岩崎農場神社の参道脇のため池は、古くから開拓の地へ水を送り続けてきた歴史があります。ため池周辺は地域住民の整備によって良好な景観が現在まで保たれており、地域住民の憩いの場となっています。

- 認定番号 56
- 認定団体 岩崎新田2区自治会
- 所在地 岩崎新田
- きたかみ景観資産認定日 平成23年1月10日
- 活動内容 環境整備、清掃

岩崎新田神楽 ため池周辺 きたかみ 景観資産



編集後記

長年の研究の集大成として、本を出版した丸山浩治さん。博士号取得者へ身を構えて伺ったのですが、とても気さくに話してくださいました。お互い北海道に縁があり、ローカル話に脱線。考古学の魅力を知りつつ楽しいインタビューでした(幸)

すっかり秋になりました。今夏も家庭菜園で野菜収穫！パクチーは飽きるほど収穫できた上、おすそ分けしてもらったデイルやチャービルなどのハーブも食すことができ、夏バテ知らず!!残り少ないハーブシーズンをバクバク楽しみます!(典)



食育レシピ 10月のひと皿 Recipe



キムチうどん

(1人分当たり エネルギー331kcal、食塩2.9g)

■作り方

- ①ニンジンはいちょう切り、ハクサイは1.5cm幅、ニラは2cm幅にざく切り、ネギは小口切りにする。干しシイタケはさっと洗いで戻し、千切りにする。(戻し汁はとっておく)
- ②煮干しでだしをとり、酒をふった豚肉、ニンジン、ハクサイ、干しシイタケと戻し汁も合わせて煮る。
- ③みそ、顆粒いりこだし、白菜キムチ、キムチの素で味を付け、ニラ、ネギを加えて煮る。
- ④仕上げにごま油を加え、茹でたうどんと合わせる。

ポイント 給食では、汁にうどんを付けて食べますが、煮込んでもおいしい料理です。煮込む場合は、③で味を付けた後にうどんを入れるとよいでしょう。



※今月は学校給食の栄養士監修のメニューです。

次の広報発行日は
11月13日(金)です

発行 岩手県北上市
岩手県北上市芳町1-1 ☎0197-64-2111(代)
編集 企画部都市プロモーション課
印刷 株式会社フジサキ

 <https://www.city.kitakami.iwate.jp/>
 <https://www.facebook.com/KitakamiCity/>
 https://www.instagram.com/kitakami_citypromotion/
 マチヨロ  App Store  Google Play

北上駅から車で15分・北上金ヶ崎ICから12分

いわて奥州・北上

墓地公園
自然葬

国見の里

奥州・北上連山を一望できる墓地公園

- ◆史跡などに囲まれた歴史的価値のある聖地です。
- ◆継承者のいない永代供養墓です。
- ◆管理費などの費用はかかりません。

自然葬とは?

自然葬とは、花や木などの樹木を墓石の代わりとした「自然の中で眠る」葬法の総称です。

お問い合わせ ☎0197-65-0923 住所 奥州市江刺瀬田田24

<http://www.shizensou-kuniminosato.jp>

●販売管理:(株)北清物産 北上市柳原町2-3-20 ●奥州指令奥環第185号

本年度の広報きたかみへの広告掲載については、(株)東広社へ ☎64-115233 へお問い合わせください。