

クイズに答えて食事券を**Get!!**しよう 広報こもろクイズ

▶今月のクイズ

専用ポータルサイトやLINE アプリ、屋外型電子掲示板などの情報通信技術と、公共交通を組み合わせた、市の社会実験の名前は？（ヒント：〇〇〇〇！〇〇）

▶今月のプレゼント

CittaSlow（チッタスロー） ☎ 27-0599（与良町 1-1-2）

「デザートサービス券」を **20 名様** にプレゼント！

※プレゼントの食事券は、掲載された小諸飲食店組合加盟店様のご厚意によるものです。



古い蔵をリノベーションしたイタリアンレストラン。蔵の趣を残したおしゃれな空間で、イタリアンが楽しめます。長野県産の小麦粉を使い、薪窯で焼いたピッツァが自慢。

【営業時間】11:00～15:00（L.O） 17:30～21:00（L.O）

【定休日】火・水曜日

▶応募方法

クイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・広報こもろを読んだ感想（あれば可）を記入のうえ、はがき・FAX・電子申請のいずれかで、**10/31（月）**に必着でご応募ください。（一世帯1通に限りです。）

※当選者発表は、食事券の発送をもって代えさせていただきます。

▶応募・問い合わせ先

〒384-8501（所在地記載不要）
小諸市役所 企画課 FAX 23-8766
（右二次元コードから応募可能）



【先月号の答え】 こもろの時間

▶小諸飲食店組合 食事券提供特別企画

ダイソンコードレスクリーナーや
広報こもろクイズ提供店 12 店で使える
食事券を、抽選でプレゼント！（合計 16 名様）
（提供：小諸飲食店組合）

2022 年 1 月～12 月の一年間、食事券当選者を除いた全正解者の中から抽選で賞品が当たります。（毎月 1 通、年間で 12 通の応募が可能。食事券が 1 回当たった場合、残りの 11 通が抽選対象。）



BISTRO AOKUBI
鴨川 知征 さん



小諸の“土”産 二十四節気レシピ ～10月23日 霜降～

小諸には、ざるそばのような定番の食べ方だけでなく、「おにかけ」という特徴的な食べ方があります。小諸の多様な野菜や山間地域特有の風味豊かな山菜を入れた具沢山の汁とともにそばをいただくという食べ方です。そばでも、うどんでも、すいとんでも美味しくいただけます。

【材料】（約4人分）

新そば（乾麺可）	4 人分
白菜	1/8 個
長ねぎ	1 本
大根	1/8 本
人参	1/2 本
ごぼう	1 本

しめじ	1 バック
油揚げ	2 枚
みそ	大さじ 3
しょうゆ	大さじ 3
煮干し	30g
昆布	5cm
水	1.5 ㍓

【作り方】

- 鍋に水と煮干し、昆布を入れ一晩置く。白菜、人参、大根は短冊に切る。長ねぎは斜めに切る。ごぼうはさがきにする。しめじは小房に分ける。油揚げはトースターなどで炙った後、短冊に切る。
- 鍋を沸かし煮立ったら、昆布と煮干しを取り除き、具材を入れて煮込む。柔らかく煮えたら、みそ、しょうゆで調味する。新そばは茹でて水にとり、小さな玉にしてザルに並べる。
- 鍋とそばを食卓に並べる。とうじかごに小玉のそばを入れ、具材も入れて、汁の中で温め、汁を切らずにおわんに盛っていただく。七味をお好みでかける。竹を編んだ「とうじかご」はなかなかないと思いますので、みそこしで代用できます。



⇐ 全二十四節気レシピはこちら

問 農林課 農業ブランド振興係

子育てを応援するフリーマガジン [ママモ]

mamamo

ママモ56号は10月下旬配布予定です！

特集
予定

こどもの目の健康知っていますか？/目にも舌にも美しいケーキ特集

お便り、お写真など投稿募集中 → <http://mamamo.info/> 右のQRからもどうぞ。

企画・編集・発行：株式会社アイク 佐久市猿久保805-1 TEL.0267-66-6660 FAX.0267-66-6661



小諸市内をはじめ
佐久地域の
幼稚園・保育園で
園児一人一人に
無料配布しています！

mamamoの LINE



QRより「お友だち追加」を
お願いします！

●「お友だち追加」でうれしい特典●

① ママモの表紙モデルに
応募できる！

② 会員さん限定のお得な
情報をゲット！ などなど…