

ポークビーンズ

今号のふれ愛クッキングは、学校給食でおなじみのポークビーンズ。大豆サポニン、イソフラボンなど注目の栄養素がぎっしり詰まった大豆。ケチャップ味で子どもたちも大喜びの一皿に。

材料（4人分）

- 大豆水煮 140グラム
- 豚もも肉 130グラム
- たまねぎ 1/2玉
- にんじん 1/3本
- ピーマン 1個
- 植物油 適量

材料A

- ケチャップ 小さじ8
- コンソメ 小さじ1/2
- 水 100cc
- 塩 少々
- 三温糖 小さじ1



つくり方



①豚肉は1センチメートル幅に切る。たまねぎはうす切り、にんじん、ピーマンはせん切りにします。



②鍋に油を熱し、たまねぎを炒め、透き通ってきたら豚肉、にんじん、ピーマンを加えさらに炒めます。



③大豆、材料Aを加えてアクをとりながら煮ます。



④材料がよく煮え、煮汁も少なくなってきたら三温糖、塩で味を調べて完成です！

パイプラインでご紹介した料理レシピは、大津市企業局ホームページで紹介しています。下記URL又は右のQRコードからご覧いただけます。ぜひ、ご活用ください！

<http://www.city.otsu.lg.jp/kigyoo/about/koho/1454409310122.html>



パイプラインに広告を掲載する企業などを募集します

企業局では、健全な経営を維持するため、広報紙「パイプライン」（発行部数114,500部）に広告を掲載する企業などを募集します。

● 広告枠の規格

サイズ＝「パイプライン」の12ページ下部に縦97mm×横170mm

色＝フルカラー 広告枠内には「広告」と表示します。

● 広告の掲載時期……平成28年7月15日号、平成28年11月1日号、平成29年2月15日号

● 広告掲載料……1号あたり72,000円（消費税込み） ※版下原稿制作費は広告主の負担となります。

● 広告掲載の基準……企業局ホームページ掲載の「大津市企業局広告掲載要綱」「大津市企業局広告掲載基準」をご覧ください。

● 申込期限……7月15日号：5月31日（火）（必着）、11月1日号：7月29日（金）（必着）、2月15日号：11月30日（水）（必着）

● 申込方法……企業局ホームページ掲載の「大津市企業局広告掲載等申込書」を郵送または直接経営戦略課へ。申込内容を検討の上、後日掲載の可否を連絡します（申込多数のときは、「大津市企業局広告掲載要綱」に基づき、後日抽選）。掲載可の場合は、「パイプライン」発効日の1か月前までに当該指定のデータ様式で制作した広告案を提示してください。

※この枠が広告枠の大きさです。

お問い合わせ先 経営戦略課 ☎528-2894



編集後記

今号では、大津市の水道の歴史を振り返るとともに、未来の水道施策を定めた「湖都大津・新水道ビジョン」の特集記事を掲載しています。大津市の水道がどのように始まってどのような未来を描いているのか、ぜひご覧下さい。（五）