

県民だより

# さががすき。

saga ga suki

1868 <sup>SAGA</sup> 2018  
肥前さが幕末維新博覧会  
佐賀さいこう博  
150th ANNIVERSARY  
2018.3.17 - 2019.1.14  
絶賛開催中!

2018 **11**  
毎月発行 No.455  
平成30年11月号

特集

## まちを歩こう!

～歴史と風情が薫る塩田津～



県民だより さががすき。 2018 11 平成30年11月号 毎月発行 No.455

発行/佐賀県広報広聴課 佐賀市城内一丁目1番59号 ☎0952(25)7219 FONT 見やすいユニバーサルデザイン フォントを採用しています。

### 子どもが集う場所

子どもたちが元気いっぱい遊べる屋内の施設をご紹介します。天候や気候に左右されないで、いつでも気軽にお出かけできるのが魅力です。いろいろな特徴がある、県内の施設にお出かけください。

子育てし大楽 “さが”  
子育てに便利な情報発信中!  
子育てしたい県さが 検索

ゆっくり過ごせる設備が充実!

### みやき町児童館「こども未来センター」

こども未来センターの遊戯室・集会室にはたくさんのおもちゃがあり、図書室には約1,200冊の絵本や児童書、さらに授乳室にはオムツ交換台とポットが用意されています。毎月、バルーンアートやアメリカ人の先生による「英語であそぼう!」など楽しいイベントが開催され、町外の方も参加できます。また、大型遊具がある公園「みやキッズパーク」が隣接しており、元気いっぱいに遊べます。



外では大型遊具で楽しめます!



ところ 三養基郡みやき町大字東尾6436-4  
利用時間 9:00~17:00  
利用対象 0歳~18歳未満(乳幼児は保護者同伴)  
休館日 日曜・祝日・お盆(8/13~15) 年末年始(12/28~1/4)  
利用料 無料  
問い合わせ 0942(89)4099  
アクセス JR中原駅から車で約10分

ウェブサイトでもチェック!  
さがっぴい

詳しくは みやき町児童館 検索

### 読者プレゼント

#### 窯焼きドーナツと酒蔵スイーツセット

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本紙の感想を書いて下記応募先へ、はがき、FAX、Eメールでご応募ください。



うれしの紅茶ドーナツ3個  
多久産デコボンドーナツ2個  
東一大吟醸バターサンド・マドレーヌ各4個

#### 11月号 キーワードクイズ

次の○に入る言葉をお答えください。

○○津

ヒント:特集(P2)で紹介した江戸時代に宿場町や川港で賑わった場所

応募先 〒840-8570(住所不要) 佐賀県 広報広聴課 県民だより「さががすき。」11月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 11月20日(火) ※郵送の場合は当日消印有効

※当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます

お問い合わせ  
▶ 県民だより「さががすき。」についてのご質問、ご意見は ☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263  
佐賀県 広報広聴課 ☎dayori@pref.saga.lg.jp  
▶ 県の業務に関するお問い合わせはこちらまで ☎0952(24)2111(代表)  
▶ 県民だより「さががすき。」ホームページ 佐賀県 県民だより 検索

※プレゼント応募の際にいただいた個人情報(住所・氏名など)は、当選者への賞品発送の連絡のみに使用します。発送や連絡、ご意見のとりまとめは県が業務委託契約を結んだ事業者が委託しますが、他に提供することはありません。皆さまからいただいたご意見は、個人情報に関する部分を除いて関係課へ送り、今後の施策の参考としたり、県のtwitterやFacebookなどで紹介させていただくことがあります。

### さつまいものコロケ

佐賀の旬をおいしくいただきます!



佐賀県産さつまいもの自然な甘みとホクホクとした食感を生かした絶品コロケです。

材料(8個分)  
さつまいも...2個(400g) マヨネーズ...大さじ4  
ベーコン...4枚 塩・こしょう...各少々  
玉ねぎ...1/2個 牛乳...大さじ3~4  
人参...1/3本 薄力粉・溶き卵・パン粉...各適量  
サラダ油...少々 揚げ油...適量  
ホールコーン...60g ベビーリーフミックス...適量

作り方  
① さつまいもを洗って皮つきのままラップに包み、電子レンジ(500W)で6~7分、途中で上下を返してやわらかくなるまで加熱する。熱いうちに皮をむき、ボールに移してすりこぎでつぶす。  
② ベーコンは7~8mm角に切り、玉ねぎと人参は粗みじん切りにする。フライパンにサラダ油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、人参を炒める。  
③ ①のボールに、②とホールコーンを、マヨネーズ、塩・こしょうを加えて混ぜ、牛乳でかたさを調節する。パットなどに広げて冷まし、8等分して、小判形にする。  
④ 薄力粉・溶き卵・パン粉の順につけ、170~175℃の揚げ油でこんがり揚げ揚げる。ベビーリーフとともに皿に盛って完成!

レシピ提供 鹿島市食生活改善推進協議会

★10月号クイズの答え → 猫