

県民だより

さががすき。

saga ga suki

2025

11

令和7年11月号

No. 539

毎月発行

特集

豆腐のくに、佐賀県。



県民だより さががすき。 2025 11 令和7年11月号 毎月発行 No.539

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。

子育てしどろ “さが”

家族でわくわく！さがを楽しむ

おでかけ便り

人気のロードトレイン！
(無料運行中)

公園エリアには人工芝の
広いソリゲレンデ♪
(ソリは無料で貸し出し)

親子で楽しめる
ゴーカート！(有料)

佐賀県子育て
応援キャラクター
さがびい

Information

ところ 東松浦郡玄海町大字今村4560番地1

開館時間 9:00~17:00

入館料 無料(一部有料プログラムあり)

休館日 第3月曜日(祝日の場合は翌日)
および年末年始(12/29~1/2)

情報 駐車場あり、トイレあり、自動販売機あり

問 あすぴあ ☎0955(51)3080

詳しくは
こちら

子どもと
おでかけ編集室

県内の役立つお出
かけ情報を発信中！
ぜひフォローしてくだ
さい♪

読者プレゼント

毎月抽選で
8名様に当たる！

今月は 佐嘉平川屋(武雄市)

温泉湯豆腐3丁入り
(胡麻だれ付き)

温泉水に溶け出した豆腐の
淡雪のような食感が楽しめます！

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本誌の感想を書いて
下部応募先へ、はがき、FAX、Eメールでご応募ください。

11月号
キーワード
クイズ

次の○に入る言葉(ひらがな)をお答えください。

豆腐のくに、佐賀県。
有田の郷土料理「ご○○○」

ヒント P.2-3(特集)で紹介。「温泉湯豆腐」、「ざる豆腐」など、
地域ごとに特色ある佐賀の豆腐文化。

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
☎0952(25)7263 ☒dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 11月20日(木) ※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

★10月号クイズの答え → 歩

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

佐賀県 広報広聴課 ☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263
☒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行い、ほかの事業者に提供
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
施策の参考とする場合や、県のSNSなどで紹介することがあります。

秋の実りのキッシュ

佐賀をおいしく
いただきます！

エネルギー
295kcal
(1人分)

季節の野菜を盛り込みました！

鹿島高校
食品調理科3年
えぐち はみ
江口 羽美さん

材料(4人分)

キッシュ生地 1台分

小麦粉.....75g
バター.....35g
塩.....少々
グラニュー糖.....1つまみ
卵.....1/4個
水.....大さじ1/2

キッシュ具材(季節の野菜でOK)

ベーコン.....20g
しめじ.....40g
えだまめ.....20g
れんこん.....20g
パプリカ.....20g
塩・こしょう.....適量

アパレイユ(液体状の生地)

生クリーム.....100ml
卵.....1個
パルメザンチーズ.....20g
ナツメグ.....適量

作り方

- 1 キッシュ生地の材料を合わせ、のばしてタルト型に敷く。
- 2 タルトストーンなどをのせ、30分ねかせた生地を180℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- 3 キッシュ具材は一口サイズに切り、油(分量外)で炒め、塩・こしょうをする。
- 4 アパレイユの材料を合わせる。
- 5 ②に溶き卵(分量外)を塗り、③を並べ入れ、④を注いで表面を平らにして、165℃に予熱したオーブンで20分焼く。
- 6 粗熱が取れてから、切り分けると完成！

レシピ提供 鹿島高校(大手門学舎) 食品調理科