

県民だより
さががすき。
Saga ga suki

2026

1

令和8年1月号
No. 541
毎月発行

特集
世界に誇る佐賀の宝
吉野ヶ里遺跡



県民だより
さががすき。
2026
1

令和8年1月号
No.541
毎月発行

POINT
POINT
POINT

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 FAX 0952(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

県民だより
さががすき。
2026
1

令和8年1月号
No. 541
毎月発行

Point ▶▶
多目的運動場、ジョギングコース、体育館施設など、さまざまなスポーツが楽しめる多目的公園。運動場の隣のローラー滑り台や多種多彩な「滑り台」のコンビネーション遊具は、こどもたちに大人気！また、小さなお子さん向けの遊具と健康遊具もあり、高齢者の方の健康づくりにも利用されるなど、こどもから高齢者まで幅広い世代に親しまれています。

オススメ SPOT
基山総合公園

Point ▶▶
多目的運動場、ジョギングコース、体育館施設など、さまざまなスポーツが楽しめる多目的公園。運動場の隣のローラー滑り台や多種多彩な「滑り台」のコンビネーション遊具は、こどもたちに大人気！また、小さなお子さん向けの遊具と健康遊具もあり、高齢者の方の健康づくりにも利用されるなど、こどもから高齢者まで幅広い世代に親しまれています。

Information
ところ 三養基郡基山町大字宮浦666
開園日 日の出～21:30
情報 駐車場あり、トイレあり、休憩所あり、自動販売機あり
問 基山町役場 建設課 ☎ 0942(92)7963

詳しいは
コチラ
QRコード

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♪

QRコード

読者プレゼント

毎月抽選で
8名様に当たる！

今月は 佐賀生まれのブランド柑橘！
にじゅうまる (2~3個)
豊かな甘みと
にじゅうまる ジューシーな果汁！

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。

1月号
キーワード
クイズ
次の○に入る言葉(漢字)をお答えください。
名護屋城跡並陣跡で新発見
前田利家陣「陣というより、まるで○！」
ヒント P.7(HOT)で紹介。肥前名護屋の陣の中でも、最も大きい堀の可能性が！

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。」1月号プレゼント係
FAX 0952(25)7263 ✉ dayori@pref.saga.lg.jp

応募メールフォーム

締め切り 1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
佐賀県 広報広聴課
☎ 0952(25)7219 FAX 0952(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できます。

とろ~りぱかぱかトマト鍋

佐賀をおいしく
いただきます！

牛津高校
食品調理科3年
なかむら らな
中牟田 蘭愛さん
はしごち ななせ
橋口 七瀬さん

エネルギー
249 kcal
(1人分)

残りはリゾットやパスタにするなど、
いろんなアレンジを楽しんでください！

材料(4人分)
だいこん 厚さ約2cm(60g)
にんじん 1/4本(40g)
じやがいも(中) 1個(100g)
鶏むね肉 120g
はくさい 40g
絹ごし豆腐 1丁
厚切りベーコン 60g
水 800ml
コンソメキューブ 2個
トマトの水煮 250g
(トマトを使わ際は湯むきする)
ブロッコリー(冷凍) 80g
とろけるチーズ 適量
ブラックペッパー 少々
オリーブオイル 適量

作り方
① だいこん・にんじん…いちょう切り、じやがいも…乱切り、鶏肉…一口大、はくさい…2cm幅のざく切り、絹ごし豆腐…さいの目切り、厚切りベーコン…1cm角拍子木切りにする。
② 鍋に水、だいこん、にんじんを入れ、火にかける。火が通つたらコンソメを入れ溶かす。
③ ②にトマトの水煮、鶏肉、ベーコンを入れ、沸騰させる。※アクをとる。
④ はくさいを入れ、しななりしたら絹ごし豆腐、ブロッコリーを入れて煮込む。
⑤ ④にチーズ、ブラックペッパー、オリーブオイルをかけたら完成！

レシピ提供 牛津高校 食品調理科