

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

令和8年5月号 毎月発行 2026
5
No. 545

特集

CSOの聖地・佐賀県



県民だより さががすき。 2026 5 令和8年5月号 毎月発行 No.545

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。

親子で おでかけナビ

今日はどこ行く？

{ オススメSPOT }

くすくつこうえん 伊万里市 楠久津公園

Point

伊万里湾が望める楠久津公園。2025年に遊戯広場がリニューアルしました！小さい子ども向けのインクルーシブ遊具や大型の複合遊具が設置され、年齢問わず誰もが一緒に遊べます。園内には広いグラウンドやバスケットボールコートもあり、遊び方は無限大！子どもから大人までいろんな世代が楽しめます。



佐賀県子育て応援キャラクター さががっぴい

Information

ところ 伊万里市山代町楠久津141番地1

開園日 年中無休

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 伊万里市役所 都市政策課 ☎0955(23)2476

大きなトンネル滑り台と体を思いっきり動かして遊べるカラフルで可愛い大型遊具！



公園内の展望台からは伊万里湾も一望できる！



小さなお子さんも安全に遊ぶことできるインクルーシブ遊具

詳しくはこちら



子どもとおでかけ編集室

県内の役立つおでかけ情報を発信中！ぜひフォローしてください！



子育て支援 “さが”

読者プレゼント

今月は



毎月抽選で8名様に当たる！

みつせ鶏本舗(吉野ヶ里町) みつせ鶏どぶ漬から揚げ (鶏から揚げ12個×2・たれ×2個)

希少部位『トリロ』の贅沢唐揚げセット！

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。

5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。

令和7年産米の食味ランキングで「特A」評価を獲得！

佐賀県産「○○○○○」

ヒント P.7(HOT通信)で紹介。粒が大きく、もちりとした食感が特徴です！

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。」5月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 5月20日(水) ※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

★4月号クイズの答え → 吉野ヶ里

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。

佐賀をおいしく「いただきます！」

鯛のポワレ ~ポルトブランソース~

エネルギー 252kcal (1人分)



鹿島高校 食品調理科3年

ながいしたいよう 永石 太陽さん

このほりのイメージで仕上げました！

レシピ提供/鹿島高校(大手門学舎) 食品調理科

材料(4人分)

- 鯛……………50g×4切れ
- じゃがいも……………大1個
- ほたて……………40g
- 塩……………適量
- ほうれんそう……………4株(100g)
- スナップエンドウ……………8本
- イタリアンパセリ……………適量

作り方

- 1 じゃがいもを細い円柱状にかつらむきし、2mm厚さにスライスする。
- 2 ほたてに塩をふり、なめらかになるまでつぶす。
- 3 鯛の切り身に軽く塩をふる。
- 4 ほうれんそうとスナップエンドウをそれぞれ熱湯でゆでる。
- 5 ③の鯛の皮と反対側に②を塗り、①をうろこの様に並べる。
- 6 油をひいたフライパンでうろこ側から両面焼く。
- 7 ソースをつくる。Aを鍋に入れて半量になるまで煮詰める。
- 8 生クリームと塩、こしょうを加える。
- 9 冷たいバターを加え、鍋をゆすって、コク、つや、とろみを出す。
- 10 皿に④を敷いて⑥を盛りつけて⑨をかけ、パセリで飾ったら完成！

ポルトブランソース

- 白ワイン……………100ml
- A 白ワインビネガー……………大さじ1
- エシャロット……………小さじ1(みじん切り)
- 生クリーム……………大さじ1
- 塩……………少々
- こしょう……………少々
- バター(冷)……………50g