



大きく広がる空のもと、佐賀の魅力を体感!

OPEN-AIR 佐賀



しか

※ 次代へつなぐ

かたりぐさ

佐賀の志

室島区面浮立保存会 会長 小森 浩さん

→ 毎月抽選で8名様に当たる! //

## 読者プレゼン

八幡岳の清水で育てた

蕨野(相知町)の棚田米(5kg)

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。

次の〇に入る言葉をお答えください。

大空のもと安心して楽しもう!

ヒント: P2(特集)で紹介した佐賀の魅力を体感する取り組み(アルファベット)

〒840-8570(住所不要) 佐賀県 広報広聴課 県民だより「さががすき。」10月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 Mayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 10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

★ 9月号クイズの答え → 50

▶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 ⊠ dayori@pref.saga.lg.jp

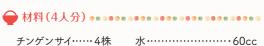
- ▶ 県の業務に関するお問い合わせはこちらまで ☎ 0952(24)2111(代表)
- ▶県民だより「さががすき。」ホームページ (佐賀県 県民だより) 検索

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に委託しますが、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



県産チンゲンサイを丸ごと美味しく 食べられるレシピです。





鶏ガラスープのもと……小さじ1

にんにく……1かけ 塩・こしょう……・少々

## 🗂 作り方 ••••••••••••••••••

- チンゲンサイを縦に四つ割りにして、さらに4cmの
- 2 フライパンにサラダ油とスライスしたにんにくを加 え、香りがたつまで弱火で熱する。
- 3②にチンゲンサイを入れ強火で炒め、全体に油が 回ったら水と鶏ガラスープのもとを加え、ひと煮たち
- 4 火を止めて塩・こしょうで味を調えたら完成!

レシピ提供 武雄市食生活改善推進協議会

UD 見やすいユニ FONT フォントを採