

県民だより

# さががすき。 Saga ga Suki

まちの笑顔を集めて  
わたしたちらしい  
地域づくり



2023 **2**  
毎月発行 No.506  
令和5年2月号

発行/佐賀県広報広聴課  
〒890-0001 佐賀市城内一丁目1番59号  
☎0952(25)7219

UD 見やすいユニバーサルデザイン  
FONT フォントを採用しています。

県民だより さががすき。2023 **2**  
令和5年2月号  
毎月発行 No.506

子育て支援 “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

OPEN AIR  
子どもとお出かけ  
さがっぴいの  
**おさんぽ日記**

よしのベリー  
吉野 berry

2021年にオープンしたいちご狩りなどが楽しめる吉野ベリー。いちごハウスでは脊振山系から流れる水と、有機肥料で栽培した“ベリーポップすず”などの4つの品種のいちごをそのままぎ取って食べられます。ハウス内は車椅子をご利用の方やベビーカーも安心して利用できる広さを確保。  
施設には、ドッグランパークやドッグカフェも併設。産直市場の吉野麦米には、ベーカリーやお惣菜店、蕎麦が楽しめる食事処もあり、家族と愛犬も一緒に楽しめるスポットです。

Information 詳しくは  
コチラ

ところ	神埼郡吉野ヶ里町大曲1407-1	開園時間	10:00~17:00(受付終了 15:30)
いちご狩り料金(税込)	(1月) 大人2,400円、小学生1,800円、幼児(3歳以上)1,000円 (2~4月) 大人2,100円、小学生1,600円、幼児(3歳以上)1,000円 (5月) 大人1,800円、小学生1,200円、幼児(3歳以上)800円	休園日	火曜日
問	吉野ベリー ☎0952(20)8915		

立ったままいちご狩りを楽しめます!

地元の産直市場  
よしのほくべい  
吉野麦米

ワンちゃんたちも  
のびのび遊べる!

**読者プレゼント** 毎月抽選で  
8名様  
に当たる!

野々香(白石町)  
大地の恵み  
和牛ハンバーグ  
(5個セット)

今月は  
自家栽培たまねぎを使った  
ソースと県産和牛を使用!

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。

**2月号  
キノコワードクイズ**

次の○に入る言葉をお答えください。  
**歩きたくなるプロモーションビデオ  
○○○。佐賀県。**

ヒント P5(県政トピックス)で紹介。軽快なラップが印象的!

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。」2月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り **2月20日(月)** ※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

★1月号クイズの答え → 唐津

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、ほとんど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TwitterやFacebookなどで紹介することがあります。

佐賀の旬を  
おいしくいただきます!

**チンゲンサイと  
豆腐のあんかけ煮** エネルギー  
211kcal  
(1人分)

冬寒い日に体の中から温まる  
栄養たっぷりのレシピです

材料(4人分)

チンゲンサイ	3株
長ねぎ	1/2本
しょうが	20g
絹ごし豆腐	1丁
豚ひき肉	160g
ごま油	大さじ1
しょうが	少々
片栗粉	28g

作り方

- チンゲンサイは葉と茎を分け、葉は2cmの斜め切り、茎は縦4等分に切る。
- 長ねぎ、しょうがはみじん切り、絹ごし豆腐は2cm角に切る。
- フライパンにごま油を熱し、長ねぎ、しょうが、豚ひき肉、しょうがを入れて炒める。
- 豚ひき肉に火が通ったら、チンゲンサイの茎を入れて炒め、③を入れて煮立てる。
- ④に絹ごし豆腐、チンゲンサイの葉を加え、ふたをして約1分煮る。
- 倍量の水で溶いた片栗粉でとろみをつけて器に盛りたら完成!

中華だし(顆粒) 8g  
水 400mL  
みりん 大さじ1  
塩 少々

レシピ提供 西九州大学 健康栄養学部