

「子育て応援！チーパスの店」大募集！！

子育て家庭が、買い物などの際に各種割引などのサービスを受けられる「子育て応援！チーパス事業」が千葉県全体で7月から始まります。町内の子育て世帯を応援できる事業所のみなさん、ぜひご協賛ください。

※チーパス(優待カード)は、6月下旬から子育て世帯に配布します。

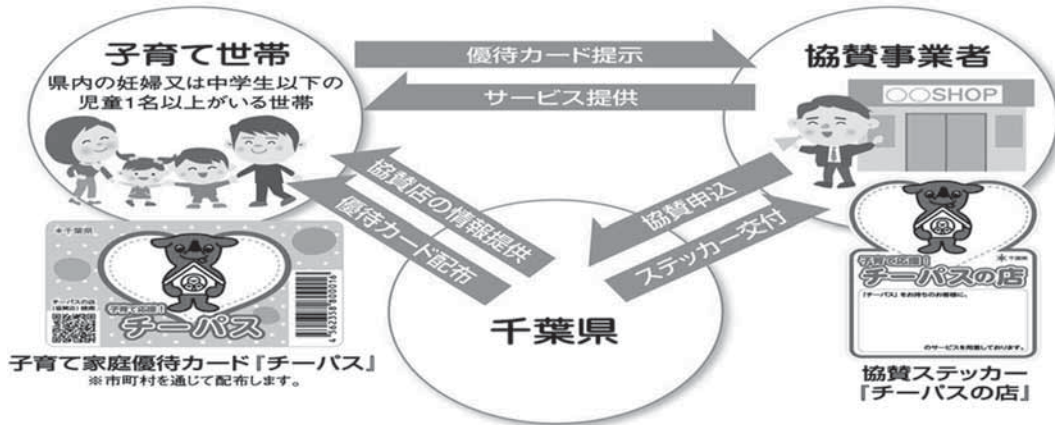
募集対象 子育て世帯に何らかのサービスを提供できる事業所の方

協賛内容 商品や飲食代などの割引、優待、景品の提供・ポイントサービス、預金やローンの金利の優遇、授乳やおむつ交換場所の提供など、事業者が任意に設定したサービスの提供

特典 千葉県ホームページに協賛事業所、協賛内容、事業所のPR、写真(メールで送付した場合)を掲載

申込先 千葉県児童家庭課へ申込書を記入し、メール、郵送、ファクスで送付してください。

※申込用紙は、千葉県庁ホームページ<<http://www.chiba-kosodate.jp/index.html>>で入手可



◆問い合わせ 千葉県児童家庭課 ☎043-223-2317 FAX043-224-4085
福祉課社会福祉班 ☎84-1257

町地産地消学校給食レシピグランプリ最優秀レシピ ＝家庭用アレンジレシピ＝

☆切り干し大根のヘルシー青椒肉絲☆

◎材料(4人分) 地産地消農畜産物・・・牛肉、ピーマン

(A)	牛肉	200 g	(B)	【混合調味料】	
	しょうゆ	小さじ 2		コンソメスープ	大さじ 4
	酒	大さじ 1		(湯にコンソメの素を少々混ぜる)	
	こしょう	少々		しょうゆ	大さじ 1
	片栗粉	小さじ 2		オイスターソース	大さじ 1 と 1 / 2
	サラダ油	大さじ 1		酒	大さじ 1
	ピーマン	6 個		砂糖	小さじ 2
	切干大根	10 g		片栗粉	小さじ 2
	たけのこ	70 g			
	エリンギ	1 パック		サラダ油	大さじ 2
	生姜・にんにく	各 1 片	ごま油	大さじ 1	



ポイント

家庭用に彩り豊かに仕上げました。混合調味料の味付け。野菜は強火でさっと炒めること。ご飯によく合う味付けです。

◎作り方

- ①牛肉は細切りし、(A)の調味料を加え、軽く混ぜ少量の油でさっと油通ししておく。
- ②切干大根は、水に戻してゆで、水気を切っておく。(切干大根は30分ぐらい水で戻してから使う)
- ③ピーマンは、種を取り、千切り、たけのこも千切りし、エリンギは手で縦にさいておく。
- ④生姜・にんにくは皮をむいて、みじん切りにする。
- ⑤(B)の調味料を合わせておく。(混合調味料)
- ⑥フライパンまたは中華鍋に、油大さじ2杯を熱し、弱火で生姜・にんにくを炒め、強火で切干大根、ピーマン、エリンギ、たけのこの順で炒め、(B)の混合調味料を入れ、①の牛肉を戻し手早く炒め合わせ、最後にごま油をまわし入れできあがり。