佐賀県

県民だより

さががすき。

Saga ga suki

2025
7
令和7年7月号
No. 535
毎月発行

特集 佐賀の自然と、夏を遊ぼう。

県民だより さががすき。 2025 7 令和7年7月号 毎月発行 No.535

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

UD 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。

子育て大県"さが"

家族でわくわく！さがを楽しむ
OSAGA おでかけ便り
おわさで おでかけしよう、さがで。

オススメSPOT 田代公園（たしろこうえん）

急傾斜の滑り台はこどもたちに大人気！

小さいお子さん向けのコンビネーション遊具も♪

ターザンロープもおススメです！

Point ▸▸

鳥栖プレミアム・アウトレット近くの高台にある自然豊かな公園。園内には滑り台やコンビネーション遊具、ターザンロープなどがあって、多くのこどもたちの遊び場として喜ばれています♪またピクニックコースとしても最適で、森林浴も楽しみながら、四季を通して楽しめる公園として、家族連れなどでにぎわいます。

佐賀県子育て応援キャラクター さがっぴい

Information

- ところ 鳥栖市柚比町328-1
- 開園日 年中無休（24時間開園）
- 情報 駐車場あり、トイレあり、休憩所あり
- 問 鳥栖市役所 都市整備課 ☎0942(85)3603

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♪

読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる！

今月は 竹下製菓㈱（小城市）

ブラックモンブランミルクック
（各5本詰め合わせセット）
誰もが知る懐かしい味。まさに九州のソウルアイス！

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本誌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。

7月号キーワードクイズ

次の○に入る言葉（数字）をお答えください。

SAGAアクアでカナダ競泳代表が事前キャンプ
水深最大○mの国際基準プール

ヒント P.5（県政トピックス②）で紹介。プールの床を上下させ、水深を変えることができます！

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。」7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 7月20日（日） ※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

★6月号クイズの答え → KMAP

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。

佐賀の旬をおいしくいただきます！

シシリアンNEW麺

エネルギー 575kcal（1人分）

牛津高校 食品調理科3年

なかむた らな 中牟田 蘭愛さん

にしかわ まゆ 西川 真由さん

はしぐち ななせ 橋口 七瀬さん

なかじま りじゅ 中島 璃樹さん

材料（4人分）

- そうめん……360g
- 豆乳……800ml
- 鶏ガラスープの素……大さじ2（大さじ1のお湯で溶かす）
- たまねぎ……1/4個
- 豚こま切れ肉……160g
- 焼肉のたれ……大さじ4
- オクラ……4本
- レタス……3枚（100g）
- ミニトマト……8個
- コーン……50g
- 粗挽きこしょう……適量
- マヨネーズ……適量
- レモン……1個

作り方

1. そうめんを茹で、冷水で冷やす。
2. 豆乳と鶏ガラスープを合わせる。
3. たまねぎは薄切りにし、豚肉と炒め、焼肉のたれで味付けをする。
4. オクラは茹でてヘタを落とし、たて半分に切る。レタスは千切り、ミニトマトは4等分する。
5. お皿にそうめんを盛り、②を入れる。
6. ⑤にレタスをのせ、その上に③を盛りつけ、周りにミニトマトとコーン、オクラを添える。
7. 粗びきこしょう、マヨネーズをかけて輪切りレモンを2～3枚のせたら完成！

★お好みでラー油を加えても、おいしいです！

レシピ提供　牛津高校 食品調理科