

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

2019 3

毎月発行 No.459  
平成31年3月号

特集

## 未来に種をまき、若いチカラ

白石活性化プロジェクト ～農業支援団体 SSJ～



県民だより さががすき。 2019 3  
平成31年3月号  
毎月発行 No.459

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

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。

### 子どもが集う場所

子どもたちが元気いっぱい遊べる屋内の施設をご紹介します。  
天候に左右されないで、いつでも気軽にお出かけできるのが魅力です。  
いろいろな特徴がある、県内の施設にお出かけください。

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

おもちゃと設備が充実!

#### 小城市児童センター「ゆうゆう」

屋内や屋外で  
いろんな遊びが楽しめます!



広い館内には遊び道具や設備が充実し、乳幼児室にはボールプールや授乳室、赤ちゃん用のベッドもあり、親子でゆっくり過ごせます。バスケットボールや卓球、バドミントンなど体を動かして楽しめる遊戯室もあり、大型遊具がある広場では一輪車や竹馬、なわとびも。図書コーナーには、絵本や雑誌、DVDも豊富にそろっています。また談話室では飲食もでき、平日は保育士が常駐しているので、子育ての相談も気軽にできます。



**ところ** 小城市三日月町長神田1821番地1  
**利用時間** 10:00～19:00(日曜日は18:00まで)  
※小学生以下は17:00まで(夏は18:00まで)  
**利用対象** 0歳～18歳(未就学児は保護者同伴)  
**休館日** 火曜、第2木曜、勤労感謝の日(11/23)、祝日の翌日、お盆(8/13～15)、年末年始(12/28～1/4)  
**利用料** 無料

**問い合わせ** 0952(72)1300  
**アクセス** JR小城駅から車で9分、大寺停留所まで下車し徒歩7分  
WEBサイトでもチェック!  
さがっぴい

### 読者プレゼント

#### さが錦ロール 2本セット

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。



厳選した小豆とたっぷり生クリームのロールケーキ

#### 3月号 キーワードクイズ

次の○に入る言葉をお答えください。

#### 若者たちの農業支援団体の略称

○○○

ヒント:P2(特集)で紹介した白石町の特産品づくりなどを行う団体(アルファベット)

**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。」3月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

**締め切り** 3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

★2月号クイズの答え → 総文

#### 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したり、県のTwitterやFacebookなどで紹介させていただくことがあります。

### 鶏肉とチンゲンサイのクリーム煮

佐賀の旬をおいしく  
いただきます!

牛乳とチンゲンサイで作る、簡単でちょっとお洒落なクリーム煮。



**材料 (4人分)** エネルギー:230kcal(1人分)

鶏もも肉……240g にんじん……1/4本 塩……小さじ1/4  
塩……小さじ1/4 しめじ……60g 牛乳……240cc  
こしょう……少々 バター……20g

チンゲンサイ……3枚 固形コンソメ……1個 片栗粉……小さじ2  
玉ねぎ……小1個 お湯……200cc 水……小さじ2  
※水で溶いておく

#### 作り方

- 鶏肉を1口サイズに切り、塩・こしょうで下味をつける。
- チンゲンサイは茎と葉に分け適宜切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは1センチ幅に切り、しめじは石づきを落として、ほぐす。
- 鍋を熱してバターを溶かし、玉ねぎを色づけしないようにしんなり炒めたら、鶏肉を加え、さっと炒める。
- ④とチンゲンサイの茎・にんじん・しめじを入れて煮る。材料に火が通ってきたら、チンゲンサイの葉を入れる。
- ⑤を加え煮立ってきたら③を回し入れ早く混ぜてとろみをつけ、器に盛れば完成!

レシピ提供 吉野ヶ里町食生活改善推進協議会