

とび・とよ旬菜弁当 完売

現在、飛島村では地方創生事業の一環として、村の農業を活性化し、農産物の新たな活用方法を見いだすため、村の農産物を使用した弁当を開発中です。

料理研究家の長田絢先生と村内の料理に関心のある方々で、飛島村の旬の野菜と、1月に友好自治体提携を結んだ豊根村の食材も取り入れて、「とび・とよ旬菜弁当」として試作したものを、11月1日のふるさとフェスタで販売し好評のうちに完売しました。

活力のある飛島村をつくるため、商品開発等、飛島村にあった取り組みを期待します。



販売



どうぞ
召しあがれ

- 冬瓜の赤ワインコンポート
飛島村の冬瓜を赤ワインで煮て、レモンで酸味をつけました。
- かぼちゃのいとこ煮
豊根村の雪化粧かぼちゃと浅井さんの小豆のいとこ煮です。
- 菜飯
山口さんの畑の大根菜がたっぷり入った飛島村の新米です。
- 根菜サラダ
飛島村の切干大根、レンコン、ゴボウが入った栄養満点サラダです。
- きのこごはん
豊根村のしいたけが入った炊き込みご飯です。
- ねぎフライの袖子みそ和え
さつまいもチップ添え
飛島村の特産品ねぎのフライと七宝味噌のソースです。
- ゆかりごはん
飛島村自慢の新米の味をシンプルにご堪能ください。
- ほうれん草玉子焼き
飛島村のほうれん草と卵に出来を入れて焼きました。
- しいたけの里芋詰め
飛島村の里芋を椎茸で結めて、ねぎあんかけをからめました。

とびしま村♥とよね村 とび・とよ 旬菜弁当

料理研究家・栄養士 長田 絢



わたしたちの
自慢の味です



編集後記

2016年が始まり1ヶ月が過ぎようとしています。寒い折、体温管理に注意して、日々過ごしちょい。
さて、今年6月19日以降の選挙から選挙権が18歳以上になります。夏の参議院選挙が始まります。その時、18歳以上になっている人たちにお願いします。
棄権することなく、必ず投票に行ってください。与えられた権利を使行ってください。あなたの方の未来を自分の一票で作り上げましょう。

K.W

3月定例会

3月1日 招集日(10時00分)
11日 一般質問(13時30分)
15日 最終日(13時30分)

以上の日程で開会します。

お気軽に傍聴してください。

手続きは簡単です!

役場3階で住所と名前を書くだけ

1階ロビーでTV傍聴もできます。