

## 2021年の 祝日が変更になりました

東京五輪・パラリンピックが2021年夏に延期されたことに伴い、開催による交通機関の混雑緩和を目的に、2021年の祝日に変更となりました。

変更された祝日は以下のとおりとなりますので、お手持ちのカレンダーの修正をお願いします。

	日	月	火	水	木	金
7月	18	19	20	21	22	23
					海の日	スポーツの日
8月	8	9	10	11	12	13
	山の日	振替休日				
10月	10	11	12	13	14	15

新本庁舎  
通信

新本庁舎建設の様子をシリーズで  
お知らせしていきます！

## vol.2 「土工事」

昨年11月中旬より進められてきた土工事（掘削作業）がようやく一番下まで到達しました！その深さはなんと6.6m！現場を担当する職員が一番下まで降りたところを撮影しましたが、写真からも穴の深さが実感できるかと思えます。この後は地盤を固めるための工事を行う予定です。

▶この写真のどこかに職員が  
います！探してみよう！



【問合せ】 施設建築課 施設建築第2係  
☎44-1111（内線2236）

次世代に伝えたい！我が家のおばあちゃんのお味

## おばあちゃんのレシピ vol.3



昔ながらの地元料理や家庭料理を傳承することを目的に募集した、おばあちゃんのお味をご紹介します。ご家庭でもぜひ作ってみてください！

### ベタ焼き

（調理時間：15分程度）



材料（小さめのフライパンで6～7枚）：

★…強力粉 400g、ザラメ砂糖 300g、黒砂糖 100g、重曹 小さじ1、塩 小さじ1  
水 450cc、サラダ油少々

### ★応募者からのコメント★

ベタ焼きは京都の料理のようです。祖母の代から私の孫までずっと続いています。孫の帰省の際、ベタ焼きを作ってよと頼まれたときのうれしいこと。今の時代でも喜んで食べてもらえるこの料理はこの先も伝え続けていきたいです。

1 材料（★）をボールに入れて、ある程度混ぜてから、水450ccを加える。とろみが出てねっとりするまで混ぜる。  
※生地は、少し時間をおいてから焼いたほうがもちもち感が出ておいしくなる。



3 生地にはプツプツと泡が出てきたら、焼き具合を確認してから、ひっくり返して弱火で3分程度焼く。  
※火力は必ず弱火で。焦がさないように注意する。



2 熱したフライパンにサラダオイルをひいて、1の生地を入れる。  
フライパンに蓋をして弱火で5分程度焼く。

4 焼きあがったら、八等分に切り分けて完成です♪



【問合せ】 農林課 農業振興係 ☎44-1111（内線2174）