

須恵町自然食普及センター なちゅらす からのお知らせ

須恵町自然食普及センターなちゅらすでは、無添加・オーガニック商品を中心にカラダにやさしい商品を取り扱っています。

今月のなちゅらすおすすめ商品

- 国産小粒どんこ …… 無着色、無香料で料理に使いやすい大きさの国産の小粒のどんこ。
- のりパリッチ …… 国産原料100%の海苔を使用。そのまま食べる以外にも、パスタや、ざるそばにふりかけるのもおすすめ。



今月のおすすめ料理 きのこのパスタ

● 材 料

- パスタ …… 100g
- 干し椎茸 …… 5g
- まいたけ …… 80g
- しめじ …… 50g
- にんにく …… 1片
- オリーブオイル …… 小2
- かつおつゆ …… 大1・1/2
- 干し椎茸の戻し汁 …… 50cc
- のりパリッチ、大葉 …… 適量

● 作り方

- ① 干し椎茸は戻して細切りにし、まいたけ、しめじは手で小房に割く。
にんにくはみじん切りかすりおろす。
- ② パスタは表示のとおり茹でる。
- ③ パスタを茹でている間にフライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火で炒める。
香りがたってきたら、きのこを加え炒める。
- ④ ③にAを入れ炒め合わせ、茹であがったパスタの水気をきって加え、さっと炒め合わせる。
- ⑤ ④をお皿に盛り付け、のり、大葉などをちらす。



国産小粒どんこを使用した他のレシピを「なちゅらす」に置いています。

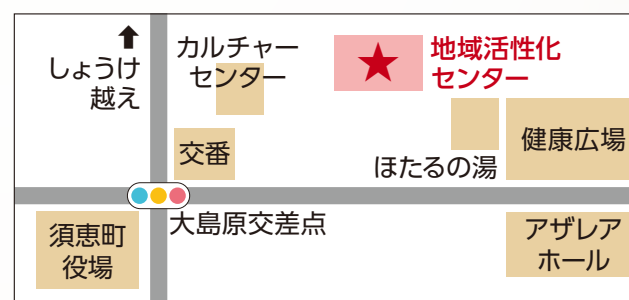
自然食普及センター なちゅらす

須恵町大字上須恵1167番地3
地域活性化センター(オイコス)内
☎ 933-1709

営 業 日: 月曜～土曜

営業時間: 9時～16時30分

定 休 日: 日曜、祝日、お盆、年末年始



TOWN TOPICS 8.24(火) 株式会社デベロップと「災害時における移動式 宿泊施設等の提供に関する」協定を締結しました

この協定は、災害などの有事の際に、被災地へ駆けつける「レスキューホテル」の出動に関するもので、災害で家を失った人へ、早急に仮設宿泊所を提供するために締結されました。レスキューホテルとは、建築用コンテナを利用した1棟1客室の“動くホテル”です。平時はホテルとして運営される客室を、災害など有事の際に被災地などへ速やかに移設し、被災者の皆さんにご利用いただくものです。



レスキューホテル 設置の様子



客室(ダブルルーム)

TOWN TOPICS 8.25(水) 決算審査意見書を提出

6月から7月にかけて、令和2年度 須恵町一般会計、特別会計、水道事業会計の各歳入歳出決算および基金運用状況について、町監査委員による審査が行われました。

その審査結果をまとめた意見書が、吉松辰美監査委員と田原重美監査委員から町長へ提出されました。



町長(右)へ意見書を提出する吉松監査委員(中央)と田原監査委員(左)

TOWN TOPICS 8.25(水) 明治安田生命保険相互会社と健康増進に関する 連携協定を締結

須恵町と明治安田生命保険相互会社は、相互の連携・協働により、地域のニーズに対応し、町民の健康増進や町民サービスの向上を目的として、健康増進に関する連携協定を締結しました。



明治安田生命保険相互会社
福岡支社長 生井さん(左)と町長(右)