みなかみ歳時記

みなかみ町の主な行事予定

ホームページからもご確認いただけます

スポーツ大会 結果報告

みなかみ町ホッケー大会

《男　子》**優　勝**　群馬クラブ
　　準優勝　チーム木村（利根商）
　　第三位　T-Oneマスターズ
《女　子》**優　勝**　月夜野中学校OG
　　準優勝　みなかみ中学校
　　第三位　利根商業
《小学生》交流戦

納期限：11月30日㈭

- 国民健康保険税（第5期）
- 後期高齢者保険料（第5期）
- 国民年金（10月分）

お支払いは便利な口座振替をご利用ください。

おともだちがふえたよ！ 9月の出生者

男の子	女の子	計
2人	3人	5人

数字は住民基本台帳（10/15現在）に基づくものです。

人口と世帯 10月1日現在

総人口	17,376人	（−17）
男	8,533人	（± 0）
女	8,843人	（−17）
世帯数	7,985世帯	（− 8）

数字は住民基本台帳に基づくもので、国勢調査の数値とは異なります。※（　）内は前月比

11月

3日㈷　■文化の日
3日㈷～4日㈯　■わらアート祭り（たくみの里）
18日㈯　■新そばまつりオープニングイベント（水紀行館）
23日㈷　■勤労感謝の日
26日㈰　■遊神館1126（いいふろ）の日イベント

12月

28日㈭　■官公庁仕事納め
28日㈭～30日㈯　■消防団歳末特別警戒

利根商業高校 川端希歩さん きのこ料理コンクール全国大会最高賞受賞作品

「旨味たっぷり きのこ餃子の香味ソース」

←二次元コードを読み取ると、調理の様子を動画で見ることができます。

材料（20～25個）
1人分（5個分）の栄養価
エネルギー368kcal　塩分1.6g

きのこ餃子
- 豚ひき肉……200g
- しいたけ……4個
- えのきだけ……30g
- まいたけ……80g
- ニラ……40g
- A（各10g）
  - にんにくのすりおろし
  - しょうがのすりおろし
  - 料理酒
  - オイスターソース
  - ごま油
  - 片栗粉
  - 塩……少々
- 餃子の皮……1袋（20～25枚）
- 油……40ml
- 水……コップ1杯（180ml程度）

香味ソース
- B
  - トマト……1個（150g）
  - 砂糖…大さじ2・1/2（22.5g）
  - 酢……大さじ2・1/2（37.5g）
  - しょうゆ……大さじ2（36g）
  - ごま油…大さじ2・1/2（30g）
- 長ねぎみじん切り　大さじ2・1/2
- 大葉みじん切り……2枚

作り方

きのこ餃子
①しいたけ、まいたけは大きめの粗みじん切りにし、えのきだけは長さを4等分に切る。ニラは8ミリ長さに切る。
②しいたけ、まいたけ、えのきたけを耐熱ボウルに入れ、ふんわりラップをかけ、600wの電子レンジで約2分加熱する。きのこをザルにあけ、水気を軽く切る。
③ボウルに、豚ひき肉、ニラ、②のきのこ、Aの調味料を入れ、よく混ぜる。
④③を餃子の皮で包む。
⑤フライパンに油を入れて熱し、一旦火を止め④の餃子を並べる。強火で加熱し餃子の皮が少し焼けてきたら、水を加える。蓋をして強火で2～3分、中火で3～4分加熱する。蓋をとって水分をとばす。焦げないように注意する。

香味ソース
⑥トマトは種を取り、1㎝角に切りボウルに入れる。
⑦Bの調味料を混ぜ合わせ、①のトマト、長ねぎのみじん切り、大葉のみじん切りを加えさらに混ぜる。
⑧皿に餃子を盛り、香味ソースをかける。

●ワンポイントアドバイス
2022年きのこコンクールで最優秀賞を受賞した川端希歩さんのレシピを参考に作成しています。
香味ソースは甘めの仕上がりなので、お好みで加減してください。香味ソースはたっぷり作って付け合わせの野菜にかけても美味しいです。

『お詫びと訂正』

10月号広報9ページ、「省エネ家電買換え支援補助金」の対象期間の記載に誤りがございました。お詫び申し上げますとともに、訂正をさせていただきます。

・令和5年6月1日～令和6年2月1日

●編集／みなかみ町役場総務課
〒379-1393 群馬県利根郡みなかみ町後閑318
☎ 0278-62-2111 FAX 0278-62-2291

●みなかみ町ホームページ https://www.town.minakami.gunma.jp/