



東区まちづくりびとは
「あいさつ・声かけ運動」を実践しています！
～声かけから始めよう安全なまち～



◆YOSAKOIソーラン祭り大通会場
での東区音頭…春木場さんの掛け声
により、東区連合町内会女性部約
200人の踊りが披露されました。



◆栄西ふれあいまつり「すいとん」
コーナー…米粉で作ったすいとん
が大人気でした。写真左が春木場
さん。



はる き ば み ほ こ
栄西連合町内会女性部長 **春木場 美保子** さん

東区まちづくりびと

まちづくりに励む人を
紹介する「東区まちづく
りびと」。

今月は、栄西連合町内
会で女性部長を務める、
春木場美保子さんを紹介
します。



地域をつなぐ
「懸け橋」

「地域の人たちのため
に何か役に立ちたい」と
いう思いがきっかけで、
平成3年4月から町内会
の女性部に携わっている
春木場さん。「栄西ふれあ
いまつり」や「街頭募金」
など、地域のほとんどの
行事を手伝っています。

「栄西は町内会や老人
クラブ、児童会館など地
域全体のチームワークが
とても良く、自分も楽し
んで取り組んでいます。
地域の懸け橋となって、
次の世代へ活動をつなげ
ていきたいです」と笑顔
で話します。
たくさん懸け橋をつ
なぐため、これからも活
動が続く「びとびと」。

寒～い季節にピッタリ！東区の特産物「タマネギ」を使ったメニューを紹介します。

タッピの「あったか」元気レシピ

タッピースープ オニオン^{アンド}& トマト

(1人あたり) エネルギー：89^{キロカロリー} タンパク質：3.5^{グラム} 塩分：1.0^{グラム}

材料 (4人分)

① タマネギ……150 ^{グラム} (中1個)	白ワイン………大さじ1
② トマト………120 ^{グラム} (中1個)	水………400 ^{ミリリットル}
ジャガイモ…80 ^{グラム} (中1個)	固形コンソメ…1個
シメジ………100 ^{グラム} (1/2パック)	溶けるチーズ…30 ^{グラム}
バター………大さじ1/2	塩・コショウ…少々

タマネギとトマトのうまみが
染み出た一品です。



作り方

- 1：トマトは湯むきしておく。①は全て1^{センチ}角に切る。シメジは石づきを取り、小房に分ける。
- 2：鍋にバターを熱しトマトを炒め、形が崩れてきたら白ワイン、タマネギ、ジャガイモを加え、さらに炒める。ジャガイモが透き通ってきたら、水と固形コンソメを加えて中火で6～7分ほど煮込む。
- 3：シメジとチーズを加え、チーズが溶けたら塩・コショウで味を調べて完成。

