

特産品を使った
健康でおいしい食事をとろう！

RECIPE CONTEST

おまえざきレシピコンテスト受賞作品

カプレーゼ風スイートポテト

一般の部 優秀賞レシピ
考案者 海野 良子 さん

4/30作品



コンテストテーマ 朝食(令和3年度) 野菜(令和4年度) ▶減塩(令和5年度)



使用している特産品：サツマイモ、トマト

材料（2人分）

サツマイモ…1本(400g ²)	マヨネーズ…大さじ2
ミニトマト…4個	牛乳…大さじ1
モzzarellaチーズ…100g ²	黒こしょう…少々
大葉…4枚	オリーブ油…適量

サツマイモの甘さとトマトの酸味、
チーズの濃厚さが合う！
おやつにも◎

作り方

- 1 サツマイモは皮をむき、サイコロ状に切り、水にさらす。
- 2 鍋でサツマイモが柔らかくなるまで茹でる。
- 3 茹だったサツマイモを熱いうちにつぶす。
- 4 サツマイモにマヨネーズ、牛乳を加えて一口大に丸める。
- 5 丸めたサツマイモに大葉、モzzarellaチーズのをせ、黒こしょうをふる。
- 6 5の上にトマトを飾り、オリーブ油をかけたら完成♪

照会 健康づくり課 ☎0537⁸⁵1123

Atomic

暮らしと原子力

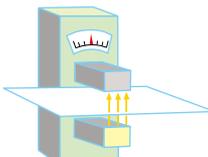
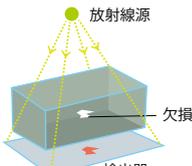
なっとく！原子力とエネルギーの



放射線ってどのように活用されているの？～工業分野～



放射線は工業分野でも利用されています。放射線を当てることで物体の性質が変わる特徴を利用して、製品の耐久性や耐火性を向上させるほか、放射線が物質を通り抜ける特徴を利用して、通り抜けた放射線の量を測定することで、厚さを正確に測ることや製品の隠れた欠陥を発見することに活用されています。

材料品質の向上	抗菌加工	厚み測定	非破壊検査
 <p>ゴムタイヤやビニール電線に放射線を照射することで、ものの性質を変化させる作用を利用して耐熱性や耐久性を向上させます。</p>	 <p>繊維製品などに放射線を照射し、その滅菌作用を利用して殺菌することで、長期的な抗菌効果を与えることができます。</p>	 <p>放射線の透過量の変化を測定することで、材料の厚みを正確に測定することができます。</p>	 <p>放射線源 欠陥 検出器 金属など材料の内部に欠陥がないかを調べます。この方法は空港の荷物検査にも利用されています。</p>

照会 エネルギー政策課 ☎0537⁸⁵1134