

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

とっても簡単！！

さつまいもと落花生のトマトスープ

小中学生の部 優秀賞レシピ

考案者 吉田 夏菜 さん

6/30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：さつまいも、トマト、落花生

材料 (2人分)

さつまいも.....200g	水.....150ml
トマト.....大2個	コンソメキューブ.....1個
ゆで落花生(さやなし).....100g	バター.....10g

野菜の甘味を引き立てる
ヘルシーなスープです！

作り方

- 1 さつまいもは5mmくらいのいちよう切りにして水にさらす。
- 2 トマトは小さめのざく切りにする。
- 3 鍋にバターを入れ、水をきった1を中火で軽く炒める。
- 4 さつまいもの表面が透き通ってきたら、トマトを入れる。
- 5 トマトが柔らかくなってきたら落花生と水を入れ、中～強火で煮る。
- 6 スープが沸騰してきたらコンソメを入れ、5分程度弱火で煮る。
- 7 さつまいもがやわらかくなったら完成♪

照会 健康づくり課 ☎0537⑧1123

Atomic

暮らしと原子力

なっとく！原子力とエネルギーの

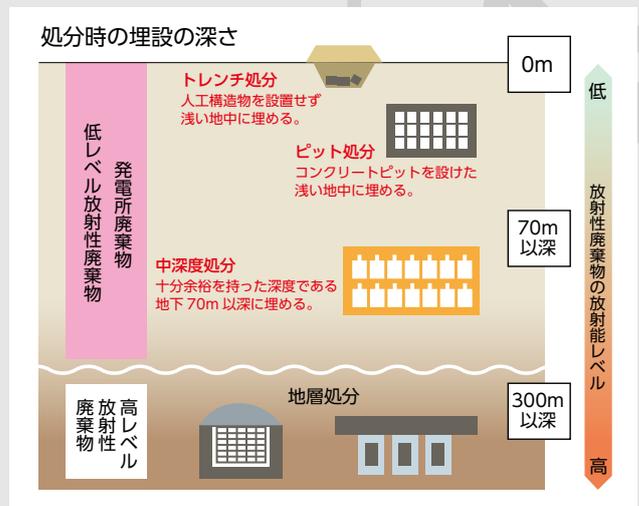


原子力発電所で発生した低レベル放射性廃棄物はどうなるの？



低レベル放射性廃棄物は、高レベルに分類されるものを除いた放射性廃棄物の総称で、地中に埋め立て処分されます。

埋設の深さは放射能レベルにより異なります。放射能レベルが限りなく低いものは「トレンチ処分(浅い地中)」、比較的低いものは「ピット処分(浅い地中のコンクリートピット)」、比較的高いものは「中深度処分(地下70m以深)」に埋め立てられます。



照会 エネルギー政策課 ☎0537⑧1134