

特産品を使った  
健康でおいしい食事とろう!

# RECIPE CONTEST

おまえざきレシピコンテスト受賞作品

## トマトとシラスの磯香和え

小中学生の部 最優秀賞レシピ

考案者 河原崎 希 さん

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)

8/30作品



使用している特産品：シラス、トマト

### 材料 (2人分)

- 大玉トマト.....1玉
- 釜揚げシラス.....30g
- 焼きノリ.....全形1枚
- ◆めんつゆ(2倍濃縮).....大さじ1
- ◆ごま油.....大さじ1/2

ごま油とめんつゆで食欲アップ!  
朝からとりいれたい一品です!

### 作り方

- 1 トマトを一口大に切る。
- 2 焼きノリを手でちぎり、釜揚げしらすとトマトを軽く混ぜる。
- 3 2に◆を入れて、全体を混ぜたら完成♪

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



高レベル放射性廃棄物の処分ってどうなっているの?

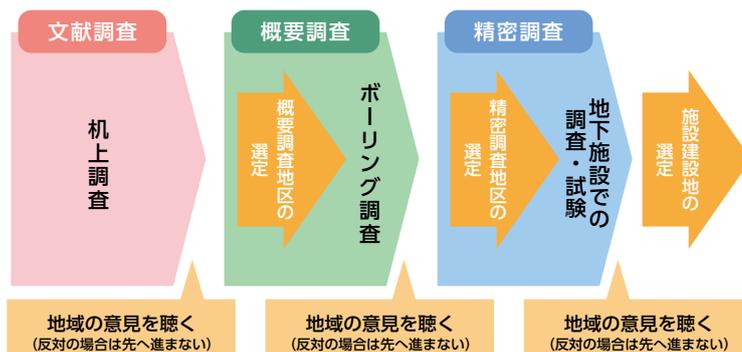


使用済み燃料の再処理に伴って発生した高レベル放射性廃棄物(ガラス固化体)の処分は、安全面・技術面などを考慮し、地下300mより深い地層(岩盤)に埋める「地層処分」を実施することが定められています。フィンランドやスウェーデンでは、処分地の選定が完了し、処分場建設の調整が進んでいます。日本では、処分地選定の第一段階である文献調査が3町村で実施され、そのうち2町村で調査が完了しています。今回は、地層処分について説明します。



出典：  
中部電力株式会社ホームページ

処分地の選定プロセス (約20年かけて実施される予定です)



照会 エネルギー政策課 ☎0537⑧1134