



まな いづみちゃんと学ぶ いづみざき

し
じゅんかい
~知っていますか?巡回バス「ふれあい号」のこと~



のコト

総務課
☎ 53・2409

Q

じゅんかい
巡回バス「ふれあい号」ってなに?

A

ごう
げつようび
きんようび
へいじつ
そんないかくしょ
じゅんかい
「ふれあい号」は、月曜日から金曜日までの平日に村内各所を巡回する
じゅんかい
巡回バスです。どなたでも利用することができ、事前の予約も必要ないため、
きがる
気軽に利用することができます。

こぜん
午前の運行は、西地区(高根・太田川・踏瀬)コース、中地区(原・

てんのうだい
とうげ
ひがしちく
せきわぐ
きたひらやま
ろせん
ろせん
天王台・峠)コース、東地区(関和久・北平山)コースの3路線があります。それぞれの路線で、

いづみざきえき
いづみざきむらやくば
いづみざき
いづみざきむらやくば
いづみざき
いづみざき
沿線上で手を挙げてください。

ここ
うんこう
いづみざきえき
しゅっぱつ
いづみざきむらやくば
いづみざき
けいゆ
りょう
午後の運行は、泉崎駅を出発し、泉崎村役場、泉崎カントリーヴィレッジを経由して、利用する
かた
じたく
ふきん
おく
りょう
とき
かくしせつ
まえ
ま
方の自宅付近まで送ります。利用する時は、各施設の前でお待ちください。



過去の記事は
ここから!

今日の朝御飯 <夏野菜の麻婆丼>

令和6年度わが家のアイディア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 中野目 紗英さん ★★★

材料(4人分): ナス…2本、トマト…1個、ピーマン…4個、ご飯…4人分

★ 豚ひき肉…200g、水…200ml、片栗粉…大さじ1、オイスターソース…大さじ1/2
砂糖…大さじ1/2、みそ…大さじ1/2、ごま油…少々、だしの素…小さじ1
しょうゆ…小さじ1、にんにくチューブ…3cm、しょうがチューブ…3cm



◆ 材料費
500円程度(4人分)

朝から栄養たっぷりなご飯を、火を使わず
にレンジで調理できるよう考えました。

◆コメント

①ナスは1・5cm幅の半月切りにする。トマトは2cm角に切る。ピーマンは乱切りにする。
②耐熱ボウルに★を入れてよく混ぜる。
③④にナス、ピーマンを入れ、ふんわりラップをし、600Wのレンジで6分加熱する。
④⑤にトマトを加えて混ぜたら、再度ラップをし、2分加熱して混ぜる。
⑤器にご飯を盛り、④をかける。

◆作り方