



# いずみちゃん<sup>まな</sup>と学ぶ<sup>いずみざき</sup> 泉崎<sup>いずみざき</sup>の<sup>こと</sup>こと

～知っていますか？「お医者さん号」のこと～

総務課

☎53・2409

Q

「お医者さん号」ってなに？

A

「お医者さん号」は、自宅から泉崎南東北診療所や村内の歯科医院まで送迎を行うデマンドバスです。前日までに予約をすれば、どなたでも利用することができます。

運行は、月曜日から金曜日までの平日、午前8時45分から午前11時30分、午後1時15分から午後3時30分に行っており、自宅付近まで迎えに行きます。帰りは教育課生涯学習（☎53・4777）までご連絡ください。

利用を希望する方は、利用したい日の前日までに、教育課生涯学習（☎53・4777）に電話し、「利用する日」「お名前」「住所」「連絡先」を伝えて、予約をしてください。



過去の記事は「ここから！」



ぜひ利用してみてくださいね！



## 今日の朝御飯 <野菜もとれるヨーグルトジャム>

令和6年度わが家のアイデ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 小松 叶歩さん・菜美さん ★★★

材料（4人分）：【オレンジジャム】ミニトマト…50g、オレンジ…150g、砂糖…50g  
レモン汁…少々  
【パイナップルジャム】ミニトマト…50g、パイナップル…150g、砂糖…50g  
レモン汁…少々

### ◆作り方

- ①ミニトマトを沸騰したお湯の中に入れ、皮がめくれてきたら、冷水に取り、皮をむく。
- ②オレンジの皮をむき、果肉を取る。
- ③ミニトマト、オレンジを細かく切る。
- ④鍋にミニトマト、オレンジ、砂糖、レモン汁を入れ、煮詰める。
- ⑤水分がなくなったら、瓶に移し、粗熱を取って、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ヨーグルトに添えて完成。

### ◆コメント

次女はトマトが嫌いです。長女はいつも「トマトおいしいのに」と食べられないことを気にしていました。「トマトだけど、トマトが入っているのが分からないようにしましょう！」と長女が言ったのが作るきっかけです。あえて黄色いトマトで挑戦しました。また、朝の忙しい時間に野菜が摂取できるものと考えました。

### ◆材料費

800円程度  
(4人分)



野菜もとれる  
ヨーグルトジャム