

現在発信されているアナログ放送は、2011年7月24日に終了し、地上デジタル放送（地デジ）に切り替わります。地上デジタル放送を見るためには、デジタル放送対応のテレビ、またはチューナーが必要となります。地上デジタル放送への対応、準備をお願いします。

只今地デジ発信中

2011年7月24日アナログ放送終了



2011年7月
地デジ化完了

Analog broadcast will fully switch over to Digital broadcast by July 2011

【とき】11月27日(金)14時～15時
※但し、売り切れ次第終了します。

【ところ】総合福祉センター
「ひまわりの里」福祉バス停側

【とき】毎週日曜（9時～11時）
※但し、売り切れ次第終了します。

【ところ】総合福祉センター
「ひまわりの里」福祉バス停側

今年中に開催場所を旧給食センターへと移す準備を行っています。詳細は、後日回覧いたします。

※詳しくは、産業振興課 農林振興係 ☎65-1106
までお問合せください。

【仕事人おススメ・11月桂川の旬】

今回の仕事人は、樋口弘輝さん（土師二）



農家や関係者にとって20数年来の懸案事項であった農産物直売所の立ち上げ。町行政をはじめ、数多くの関係者の皆様のご尽力で、現在“けいせんとれたて村”が誕生したことに、出荷協議会 会長として改めて感謝申し上げます。今後も、出荷者一同“安心・安全・美味しい”地元農産物の提供に努めて参りますので、皆さまにお越しいただき、喜んでいただければ幸いです。

◎白菜「白菜と豚肉の簡単ミルフィーユ鍋」

《白菜》1個（4人前）

《豚肉》500g

《だし汁》具材が浸る程度

《しょうゆ・酒》少々

白菜は丸々1個をそのまま使い、葉の間などを水で洗った後、鍋の深さと同じ幅で輪切りに。根元に近い部分から輪切りのまま鍋の中心に置き、その周りに残りの部分を挿して、年輪状に白菜を敷き詰める。白菜と白菜の間に豚肉を挿してゆき、だし汁を具材が浸る程度入れたら、酒を少々加え蓋をして煮る。最後に、しょうゆで味を調えて完成。もうひと手間かけ、大根おろしをたっぷり乗せたみぞれ風も美味。

