



【まち再発見 92】

小野田橋

かつて、有帆川を挟む旧須恵村（後の小野田町）と旧高千帆村の間には橋がなく、渡し舟が利用されていました。

明治33年（1900年）に旧高千帆村に小野田駅が開設し、徐々に両村のつながりが深まっていくなか、明治42年（1909年）に小野田橋（現在の第二小野田橋）が開通しました。昭和15年（1940年）には、第二小野田橋の下流側に現在の小野田橋が完成しました。

普段は何気なく通る小野田橋ですが、夕暮れ時になると表情を変え、ガス灯のあたたかな灯りが、辺りをレトロな雰囲気に取り込みます。

夕焼けに赤く染まる空、有帆川に映る夕日、そしてガス灯の灯りがある風景は、見る人の心をとらえ、懐かしい気持ちにさせてくれます。

冬の寒空の下、街のちよつとしたあたたかな風景を眺めてみませんか。

今月のおすすめ料理

「えびとかぶの豆乳煮」

～旬のかぶがとろりとおいしい、簡単あったかメニューです～



材料（4人分）

えび（ブラックタイガー） 12尾（200g）	中華だしの素	小さじ2
かぶ 200g	水	1カップ
ほうれん草 200g	豆乳	1/2カップ
酒 大さじ2	水溶き片栗粉	大さじ1

【1人分栄養価】エネルギー 87kcal / たんぱく質 11.8g / 脂質 1.0g / 塩分 0.8g

- ≪作り方≫
- ①えびは殻をむき、背に切り込みを入れ背わたをとる。
 - ②かぶは皮をむいて一口大の乱切りにする。ほうれん草はさつとゆでて、食べやすい大きさに切る。
 - ③鍋に水を入れ、酒、中華だしを加え、煮立ったらえびを入れる。
 - ④かぶを加え、柔らかくなるまで煮る。
 - ⑤豆乳とほうれん草を加え、仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつける。



食事バランスガイド

■健康増進課監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（厚狭校区担当）

今回の料理は“副菜1.5つ、主菜1つ”に該当します。