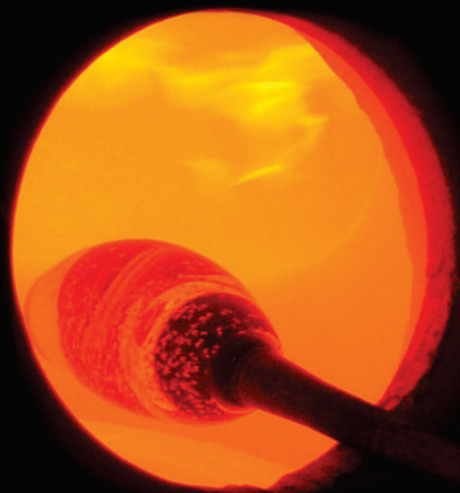


第21回国民文化祭・やまぐち 2006『創造・現代ガラス展』～ガラスの“道”プロジェクト

ふれあいガラスフェスタ2006



この夏
ガラスときらめく
出会いをしよう!

8/19(土)・20(日)
9:00～17:00

■デモンストレーション（見学無料）

- 横山尚人氏とガラス造形作家による花器共同制作
- 現代ガラス展受賞作家による茶碗・花器の制作
- 「きららガラス絵画展」最優秀作品の制作



■特別体験教室

（受付：9:00～11:00 13:30～15:30）

- エナメル絵付け体験（4歳以上：1,250円/人）
- サンドブラスト体験（小学生以上：1,050円/人）
- ※希望者多数の場合は人数制限あり（先着順）



きららガラス未来館（焼野海岸 ☎ 88-0064）

今月のおすすめ料理 【1人分栄養価】エネルギー 445kcal／たんぱく質 15.1g／脂質 18.0g／塩分 2.3g

「冷やしパスタ」

～和風のパスタでさっぱりと～



■保健センター監修
■山陽小野田市食生活改善推進協議会
（須恵校区担当）

材料（4人分）

パスタ	280g
ズッキーニ	120g
油	小さじ1
プチトマト	4個
そばめ	1/4パック
ゆで卵	2個
大根おろし	160g
ベーコン	60g
「オリーブオイル	大さじ2
梅	大さじ2
ドレッシング	4粒
らっきょう	2本
みょうが	少々
しょうゆ	大さじ1
こしょう	少々
だし汁	大さじ2
梅干し	2個

作り方

- ①パスタは茹でて冷やしておく。
- ②ズッキーニは3ミリの太さの半月切りにし、油で炒めておく。
- ③卵は茹でて輪切りにし、プチトマトも輪切りにする。
- ④大根はおろしておく。そばめは食べやすい長さに切る。
- ⑤ベーコンは1センチ幅に切り、カリカリに炒める。
- ⑥梅ドレッシングを作る。みょうがはせん切り、らっきょうはみじん切りにし、梅は種を取り、梅肉を細かくたたき、調味料と合わせてよく混ぜる。
- ⑦冷やしたパスタに②～⑤を飾り、⑥をかける。

ヤングテレホン
さんようおのだ

ひとりで悩まずに、気軽に相談してください（いじめ、不登校、友人関係、家族関係、性の悩み、異性問題、子育て等）
受付日時 毎週月～金 8:30～17:00（土・日・祝日は留守番電話対応）

☎ 84-2000

✉ youngtel@city.sanyo-onoda.lg.jp