



市公式Instagramでは、皆さんが投稿した写真の中から「今週の一枚」を選び、紹介しています。「広報まつもと」では、その中から「今月の一枚」を紹介します。



企画の詳細はこちら

12月の一枚

普段見ることができない
国玉の姿にわくわく☆



@y.style358z (細井芳久)

さんの投稿

投稿日：12.5

投稿者の一言

戦国の世よりそびえ立つ天守閣が、現在の最新技術のレーザーとの融合で、斬新な演出に心奪われました。

1月の一枚



新年の幕開けにふさわしい、わくわくな一枚☆

「まつもとわくわく」投稿方法

Instagramで投稿する際に

#matsumoto_wakuwaku

とタグ付けしてください。

@u_nya_u_nyanya

さんの投稿

投稿日：1.1

投稿者から一言

神々しく眩しい初日の出でした。見たくても見れなかった方へ届くようにと、心を込めてシャッターを切りました。



#27

～学校給食編～

白身魚のマスタード焼き

5 ページで紹介した安曇小中学校の給食は、自校方式（学校内に調理室を設けて、その学校に通う子どものために給食を提供）です。

「希望献立」を月に1回ほど行い子どもたちのリクエストに応じています。今回はその献立によく出てくる、大人気の一品を紹介します。



玉ネギやマスタードの辛さがまるやかな味になり、お子さんも食べられます★



【材料（4人分）】

- | | |
|----------------|-------------------------|
| 白身魚（ホキ、タラなど） | マヨネーズ …………… 大さじ3 |
| …………… 4枚 | 粒入りマスタード … 大さじ1と2/3 |
| 玉ネギ…………… 1/4玉 | 紙カップまたはオープンシート |
| 塩こしょう … 適量 | ※紙カップを使うとソースが流れにくくなります。 |
| 白ワイン …… 小さじ1/2 | |

【作り方】

- ① 白身魚に塩こしょうと白ワインで下味をつけ30分程度おく
- ② 玉ネギをみじん切りにし、マヨネーズと粒入りマスタードと合わせる
- ③ ②を白身魚にぬり、紙カップに入れ、オープンで170℃、17分程度焼き完成

1年生
給食の感想★

どんな味が
毎日楽しみ!



青木はなりさん

マスタード焼きはちょっと
辛かったけど、おいしかった!



有馬柗太君

食べたことのない
デザートを食べる
のが楽しみ!



白川りささん