

夏休み

作：おあつきみなと



まちの文芸

『田芝支部』

二人目のひい孫思温と名付けらる釈迦尊降誕の日に誕生

立川ツヤ子

小さき蛙が孫の水槽に生まれたり見慣れし蚪蚪の名残りもあらず

砂賀久美子

筆子のければ追儼の豆のころげいづ鬼も内と呼ぶ習わし孫に説きやる

磯川千秋

寝められて香りかがれて写されて公園のバラは花片反らす

野村初枝

大き穂垂れてくれよと追肥する稲葉そよぎてうなずくことし

石村艶子

沿道の草生ふ中の空缶が自己主張して朝日に光る

篠木よし

『一般作品』

新庁舎首長変り滝流る首変り新庁舎内政に活

木村丈英

新庁舎民に福祉に政に活首長変り百年の計

キッチンメモ⑤

フレッシュグルメ

夏野菜の冷製パスタ

材料 4人分

| | |
|-----------------|-------|
| スパゲッティ (フェデリーニ) | 240g |
| トマト | 大1個 |
| なす | 2本 |
| ズッキーニ | 1/3本 |
| オリーブ油 | 適宜 |
| ブロッコリー | 1/3本 |
| 青じそ | 4枚 |
| オリーブ油 | 大さじ4杯 |
| ワインピネガー | 大さじ1杯 |
| 塩 | 小さじ1杯 |
| こしょう | 少々 |
| 砂糖 | 少々 |

作り方

トマトは湯むきし、横にスライスし、種を除きざく切りにする
なす、ズッキーニは1cm厚位に小口切りし、両面を焼き火を通す
ブロッコリーは小分けにしゆで、青じそは極細切りし、アクを抜く
スパゲッティは表示の時間で、塩を加えたたっぷりのお湯でゆで上げ、水洗いし冷やす
Aを混ぜ合わせ、青じそ以外の具をつけ込み、マリネする

1時間マリネしたにを加え混ぜ、器に盛りつけ青じそをのせる
夏野菜を十分に取る

主食です。

