

**7/24～**道の駅しもつけ  
食のオープンスクール  
実施中!

道の駅しもつけでは、体験学習室を利用した料理教室を毎月実施しています。道の駅しもつけの新鮮食材を使って、簡単!おいしい!調理体験してみませんか?

簡単で、家でも実践しやすい「料理&お菓子」のセットでご紹介します。市内の方はもちろん、市外の方も参加できますので、ぜひご参加ください。

詳しくは、道の駅しもつけのホームページをご覧ください。

■定員 1回32名  
■募集 その回毎に募集  
先着順(開催日の5日前まで)

※小学生未満のお子様の参加・同伴はご遠慮ください。

■参加費 1,000円程度  
(当日集金) ※メニューにより異なります。

■講師プロフィール

料理研究家  
白居芳美先生  
NHK「きょうの料理」

のアシスタントを務め、現在は料理教室を主宰。栃ナビ「栃木ってうまかんべ?」レシピ連載や、レストランでも料理教室を実施しています。

ジャンルは和食・洋食はもちろん、世界の料理やお菓子作りまで幅広く精通しています。

■申し込み・問い合わせ先  
食のオープンスクール運営事務局  
☎028(635)2577  
※受付は、平日午前9時30分～午後6時

食のオープンスクールスケジュール

月日	曜日	時間	テーマ(メニュー)	申込受付
7/24	木	午前10時30分～午後1時30分	しもつけカフェ かんぴょうレシピ (かんぴょうキッシュ・焼きとうもろこしスープ・夕顔のコンポート)	受付中
8/18	月		先生と選ぶ地場野菜 世界のベジタブルレシピ (かじきマグロのラタトゥウソース・桃のスープ・クスクスサラダ)	7/18～
9/18	木		昔なつかしの故郷ごはん (おはぎ(あんこ・黒ゴマ・きなこ)・がんもどき・けんちん汁)	8/19～

※内容は、変更になる場合がございます。※10月以降のスケジュールは、随時お知らせいたします。



**7/26** かんぴょう生産日本一!  
第4回しもつけ  
かんぴょうまつり

■日時

7月26日(土)

午前10時～午後2時

■場所 道の駅しもつけ

■主催

しもつけかんぴょうまつり実行委員会

■内容

かんぴょうむきの体験、ゲームを楽しんでクイズやスタンプラリーで干瓢のことを学べます。また、干瓢製品・農産物加工品・農産物の販売など、盛りだくさんのイベントでお待ちしております。

■問い合わせ先

農政課 ☎(48)2143

お知らせ

寄贈・寄付のお礼

しもつけロータリークラブ(会長 山本郁夫)様から、宿泊用テント10張り及びマットレス15セットほか付属品を寄贈いただきました。

リーダー養成サマーキャンプなどで大切に使用させていただきました。

ありがとうございます。

高野和子様(東京都中央区在住)から、金3万円の寄付をいただきました。ありがとうございます。

議会選出監査委員に  
岡本鉄男議員を選任

5月15日、市議会臨時会において、岡本鉄男議員が監査委員に選任されました。

■任期

平成26年5月15日～平成30年4月30日(議員の任期)



■問い合わせ先

下野市監査委員事務局  
☎(40)5562

