

心と体においしい



日進伝統料理をつなぐ

◎農政課
☎ 0561・73・2197
☎ 0561・73・1871
✉ nousei@city.nissin.jp

簡単に作れる！
季節のオススメ伝統料理

「塩こうじアイス」



日進市には、受け継がれてきた、たくさん
の伝統料理があります。
人間が健康に暮らしていくには、発酵食
品などの伝統料理は、栄養面でも、また、
家族の笑顔や会話を育み豊かな関係を
築いていくうえでも重要なものです。
ぜひこの機会に、伝統料理をつくって、
豊かな生活をおくりましょう。

- 「材料」4人分
- 牛乳…100cc
 - 生クリーム…50cc
 - グラニュー糖…15g
 - 塩こうじ…小さじ2杯
- 「作り方」

- ①牛乳を人肌程度に温める。
- ②塩こうじの粒はスプーンの背でつぶし、ペースト状にしておく。
- ③①に生クリーム、グラニュー糖、塩こうじを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ④タッパーに③を入れ、冷凍庫で凍らせる。(約3時間)
- ⑤スプーンなどで削り取り、盛り付ける。

レシピ監修
名古屋学芸大学管理栄養学部
小縣いずみさん

日進生活改善実行グループ

もっと地元の伝統料理を学んでみたい人へ
私たちは地産の野菜やお米を、伝統料理として「親から子へ、孫へ伝承していくこと」を大切に活動しています。主な活動内容は市民講座(味噌、梅干し作りなど)開催の他、伝統料理の勉強会(季節の伝統料理)を月回、第三木曜日に市内の福祉会館や市民会館などで行っています。伝統料理を楽しみながら学んでみたいという人の参加を募集しています。ぜひ参加してみませんか？
6月の市民講座は、「梅干し作り講座」7月の市民講座は、「塩こうじ作り講座」
(8月の勉強会は夏休みのためお休みです)
「市ホームページ」にも季節の伝統料理レシピを掲載しています。]



道の駅 NEWS Vol.17

日進市「道の駅」の 指定管理者を募集します

◎基幹施設整備課
☎ 0561・75・2706 / ☎ 0561・73・1871
✉ kikanass@city.nissin.jp

本市では、道の駅の運営に関して民間事業者のノウハウを活用し、柔軟なサービスを提供することで、より良好で効果的・効率的な管理・運営を推進することとしています。つきましては、次のとおり指定管理者を募集しますので、事業者の皆様からの応募をお待ちしています。

募集方法

公募

募集施設

日進市「道の駅」

※現在、名称の選考中です。

指定管理期間

令和7年4月1日～令和12年3月31日

※準備行為に要する期間を踏まえ、令和7年4月1日からとしています。令和7年3月31日以前に開駅する場合は、この限りではありません。

募集要領配布

6月30日(金)まで

※市ホームページで入手可

募集説明会

6月14日(水)
午前10時から



道の駅の詳細については市ホームページで公開しています

申請方法

7月3日(月)～18日(火)に申請書類を基幹施設整備課へ提出

※募集説明会への参加は、6月12日(月)午後5時までに電子メールでお申し込みください。詳細は、市ホームページをご覧ください。

