

# 名古屋グランパス 春季キャンプ

平成29年2月4日(土)~2月12日(日)  
黄金森公園陸上競技場



キャンプ期間中は黄金森公園陸上競技場近くには一般駐車場がありません。  
臨時駐車場(イオン南風原)と黄金森公園陸上競技場の送迎バスを運行します。

※2月4日(土)、5日(日)、11日(土)、12日(日)は、南風原小・中学校グラウンド、ファーマーズマーケット南風原「くがに市場」も臨時駐車場になります。

お問い合わせ：南風原町教育委員会教育総務課  
☎098-889-2620

南風原観光サイト  
<http://www.town.haebaru.lg.jp/kankou/>

Let's cooking!  
へちまを食べよう!

## はえばる美瓜 レシピコンテスト 2016

先月号のグランプリレシピに引き続き準グランプリのレシピをご紹介します。レシピはおきな食材レシピサイト『おきレシピ』にも掲載されています。

あったか「美瓜レシピ」で、心も体もぽっかぽか!

### 準グランプリ! ナーベラーのクラムチャウダー by Alice♪



#### 作りかた

- ①野菜の皮をむき、人参は7mm、他の野菜とベーコンを1cmの角切りにカットする。
- ②フライパンにバターを溶かし、ベーコン・にんにくを炒め、野菜も加えしっかり炒める。

#### 材料 (4~6人分)

ナーベラー	300g
あさりのむき身	300g
ベーコン	100g
漬したんにく	2個
玉ねぎ	1個
人参	1本
バター	20g
■ソース	
小麦粉	大さじ2
コンソメ	2個
塩・胡椒	少々
水	400cc
牛乳	500cc
パセリ・粉チーズ	お好みで♪

- ③野菜に火が通ったら薄力粉を加え炒め、水・牛乳・コンソメを加え中火で10分間煮る。
- ④あさりを加え弱火で5分煮て、塩・胡椒で味を調える。
- ⑤器に盛り付け、パセリ・粉チーズをふる。

スープの濃さはお好みにより調整して下さい。  
あさはり固くなりやすいので、最後に加えて煮込みます。



## 「第8回南風原物産展」 ~南風原の魅力が集まる~

午前 午後  
2/11 + 12日 10時~7時

会場 イオン南風原ショッピングセンター屋外駐車場  
および屋内イベント広場

## 南風原の魅力あふれる 商品が大集合!

飲食・物販コーナー、企業PRブースなど、  
約30ブースが出展予定!!

餅の織り体験や、屋外ステージイベント  
なども開催!

この機会に  
南風原の魅力を  
体験しませんか?



主催 南風原物産展実行委員会  
【お問い合わせ】 ☎889-6121 (南風原町商工会)

【お問い合わせ】 産業振興課 ☎889-4163