

祝！ 特選受賞！！

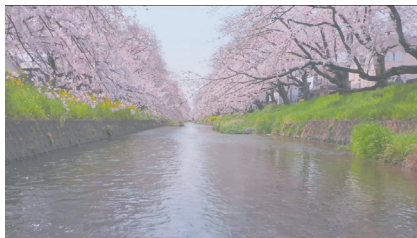
愛知県広報コンクール（映像部門）

【五条川パレードムービー】

令和3年12月1日(水)に公開した市制50周年記念映像「五条川パレードムービー」が、令和3年度愛知県広報コンクール（映像部門）で、最高賞である「特選」に選ばれました！

■「五条川パレードムービー」について

準備や撮影のプロセスそのものを「市民みんなでお祝いできる記念イベント」と考え、企画・制作した映像作品です。コロナ禍にも関わらず、市民400人以上が自主参加。満開の桜が連なる五条川辺にずらりと並んで、岩倉市伝統の”のんぼり洗い”や”山車文化”など市の魅力を紹介しながら、50周年を祝う市民をドローンで撮影しました。



こちらから視聴できます。
ぜひご覧ください！



●問合先 商工農政課商工観光グループ (☎ 38-5812)

健康いわくら21～プラス1品、野菜料理の提案～

★岩倉市食の健康づくり推進員が作成した「野菜別！おいしい料理レシピ集」を保健センターで配布しています。



簡単！！美味しい野菜レシピ



調味料代わりに酢たまねぎ

健康課健康支援グループ（保健センター内☎37-3511）



作り方

- ① たまねぎは皮をむき縦半分に切り、薄切りにします。
- ② 密閉容器に①を入れ、浸る程度の酢を入れます。
※たまねぎは、しっかり押さえ込み空気を抜きます。
- ③ 冷蔵庫に一晩置いたら出来上がりです。
※冷蔵庫で保存してください。
※食べ終わった後の漬け汁（酢）は、オリーブ油や塩などを加えてドレッシングを作ることができます。

…メモ…

味付けに塩分を使っていないので、血圧の高い人にも調味料代わりとして安心して使えます。サラダのドレッシングやタルタルソース作りにも便利。薄味を心掛けている人は、肉や魚に添えるとさっぱりとして美味しく食べることができます。

材料 作りやすい分量

たまねぎ中1個	200g
酢 (たまねぎが浸る程度)	適量