



いわくら観光振興会の木村が、岩倉の素敵な人、モノ、場所などを再発見していくコーナーです♪私のおすすめをどんどん紹介していきますよ！



線路東側の踏切横に、大正時代に建てられた道標が残っています。

小牧市にある藤島山賢林寺に参拝する際の目印となっていたものです。



伊藤さん

水越さん

大正元年に「稲荷駅」として設置され、1年後に「稲荷前駅」と名称変更されました。戦時中に使用が休止され、休止されたまま昭和44年に廃止となりました。

地元の人にお話を聞きました！

私が子どもの頃にはすでに駅は使用されていませんでしたが、昭和の終わりごろまで、駅のホームの石垣が残っていましたよ。



健康いわくら 21 ~ プラス 1 品、野菜料理の提案 ~



簡単！！美味しい野菜レシピ

健康課健康支援グループ（保健センター内 ☎ 37-3511）



キャベツのポタージュ

材料 3人分

- キャベツ 1/4 玉 (300 g)
- にんじん 1/2 本 (75g)
- バター 20 g
- コンソメ 1 個
- 水 200ml
- 牛乳 100ml
- 塩・こしょう 適量

※ 1人分の野菜の分量 (125 g)

<作り方>

- ①キャベツの葉を短冊切り、芯は薄切りにする。にんじんは 0.5cm 厚さの半月切りにする。
- ②鍋を火にかけてバターを溶かし、①を加えて中火で炒める。
- ③野菜がしんなりしたら、コンソメと水を加え、弱火で柔らかくなるまで煮る。
- ④火をとめてスティックミキサーにかけ、よく混ぜてなめらかにする（置き型のミキサーを使う場合は、粗熱をとってから行う）。
- ⑤牛乳を加えて再び中火にかけ、好みの温かさになったら、塩・こしょうで味をととのえる。器に盛りつける。

*****メモ*****

キャベツの芯はカリウム、カルシウム、マグネシウムが葉の2倍含まれています。捨てずに食べてみましょう。

