

第1回  
おいしいぞ!  
とだを元気に!

とだPR大使

# 鳥羽シェフによる「おいしい」まちづくり計画

戸田市在住の鳥羽シェフによる、「おいしい」で幸せの分母を増やすまちづくりの取り組みを今月から紹介していきます。第1回目は、おいしい料理が簡単にできるレシピ編です。

## ナポリタンを超えたナポリタン



- Point**
- ケチャップは2回に分けて入れる  
(1回目:酸味を飛ばしてコクを出す 2回目:酸味を補う)
  - 食感を残すため、野菜のカットを細くしすぎない。また、炒めすぎない
  - しっとりした仕上がりにするため、生クリームとバターで保湿する

### つくってみよう

**材料 (1人分)**

パスタ(1.7mmのもの)	100g	生クリーム	大さじ1
ウィンナーソーセージ	2本	バター	10g
玉ねぎ	1/8個(30g)	追いケチャップ	大さじ4
マッシュルーム	2個	塩	適量
ピーマン	1/2個	サラダ油	適量
ケチャップ	大さじ2	黒胡椒	適量

### つくり方

- 1 食感が残るように、玉ねぎは1cm厚さのくし切り、ピーマンは8mm幅の細切りにカットする。
- 2 ソーセージは8mm厚さの斜め切り、マッシュルームは5mm幅にカットする。
- 3 1%の塩を入れたお湯で、パスタを袋の表示時間より1分短めに茹でる。
- 4 フライパンにサラダ油をひき、中火でソーセージ、玉ねぎ、マッシュルームを炒め、軽く塩をふる。
- 5 ピーマンを加える。
- 6 玉ねぎやピーマンの食感が残るくらいまで炒めたら、ケチャップを加えて、水分と酸味が飛ぶまで炒める。
- 7 茹で上がったパスタを加えてなじませ、追いケチャップを加えあえる。
- 8 生クリーム、バターを加えて、火を止め余熱でなじませる。
- 9 お皿に盛り付け、お好みで黒胡椒をかけてできあがり。



動画で  
つくり方を  
チェック!

### 市長コラム



戸田市長 菅原文仁

### 新年度の開始とともに 新しいことにチャレンジ!

ようやく春の陽気が感じられる穏やかな季節となりました。暖かな春風に舞う桜の花びらや戸惑いしつつも希望に満ちた新規採用職員たちの表情など、新たな季節の訪れを感じながら日々を過ごしています。

さて、3月に行われました、戸田市長選挙において、市民の皆さんからの信任を賜り、戸田市長として2期目のスタートをきりました。これから、気持ちを新たに戸田市の舵取り役として市民の皆さんが「このまちで良かった」と実感していただける戸田市の実現に向けた取り組みを推進してまいります。特に、「ポストコロナ」、「デジタル化」、「SDGs推進」の3つのテーマを重点事項に掲げ、新たな事業に積極的にチャレンジしてまいります。

皆さんも、新年度の開始とともに何か一つ新たなチャレンジをスタートしてみたいかがでしょうか。具体的な目標を持ち、それに向かって過ごすことで、きっと素敵な1年になるはずです。

### 市長ニュース

市政に関する情報を分かりやすく、  
市公式YouTubeで動画配信しています。



## 手話でコミュニケーション

### 第20回

今月は、季節の手話を紹介します。  
問い合わせ 障害福祉課(内線297)

### ① 春・暖かい



両手の平を上に向け、おなかの前で両手を同時に上へ2回動かします。「暖かい」を表すときは、ほっとするような表情を加えましょう。

### ② 桜



指を広げた両手の平を斜めに合わせ、手の平を返ししながらその場で手の位置を入れ替えます。

今年度は、季節ごとに春夏秋冬と気候を紹介する予定です。  
気候を表すときは表情豊かに表現してみましょう。