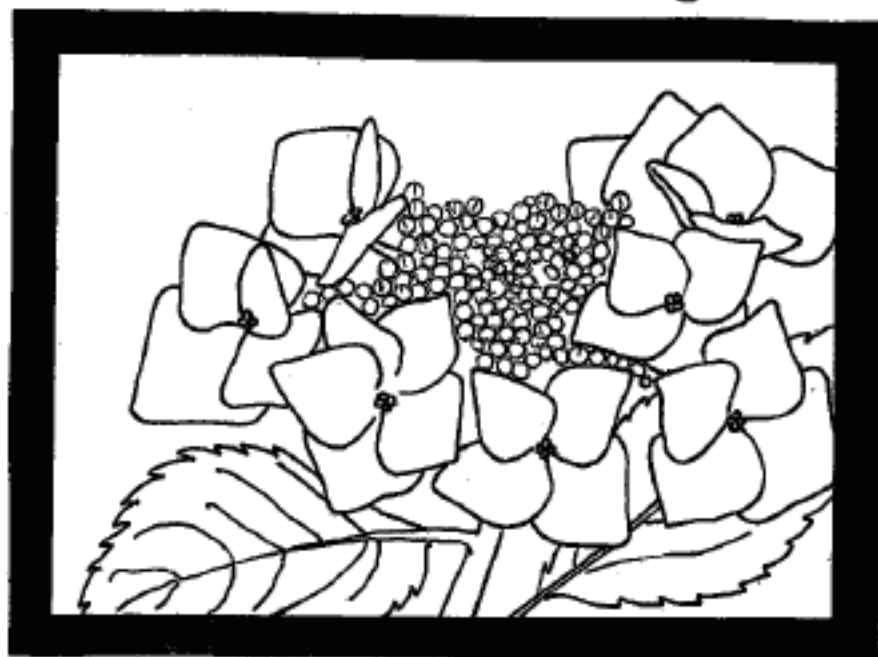


# いづつや

6月 水無月(みなづき)  
紫陽花(あじさい)



アジサイ科アジサイ属の落葉低木の一種  
で、原種は日本に自生するカクアジサイで、  
名称は最古の和歌集『万葉集』では「味狭  
菫」「安治佐為」、平安時代では「阿豆佐為」  
の字をあてて書かれています。  
花の色がよく変わる事から「七変化」「山花」  
と呼ばれているようです。  
特徴としては、6月から7月に紫(赤紫から青紫)  
の花を咲かせ一般に花と言われている部分  
は萼色花で、あしべとめしべが退化しており  
花びらに見えるものは、かくのようです。  
和歌部加茂町時代は町の花として判  
定されておりましたが、木津川市に於いてか  
らは廃止されているそうです。  
近くでは若船寺が紫陽花寺で有名ですが  
もう少し足を延ばすと、宇治の三室戸寺  
や大和郡山の矢田寺もありまね。  
ちょっとお出かけされてみるのも良いですね?

## 食中毒に注意しましょう

ムシムシとした暑さの続く梅雨から夏は食中毒のシーズンです。  
手や指の傷口にはブドウ球菌という化膿菌がついているので  
おにぎりなど作ると食中毒の原因をつくりまよから手や指の  
傷口には充分注意しましょう。

冷蔵庫で肉類の保存をする時は他の食品に菌がつかないように  
深めの密閉容器に入れるかラップで包んでから冷蔵庫に入れよう。  
魚は購入したら、まづ真水でよく洗い流し布巾かペーパータオル  
で水気をよくとり、きっちりとラップで包むか密閉容器に入れて冷蔵庫  
に入れて保存して下さい。肉や魚を扱った後の包丁やまな板は必ず  
お洗いを洗い熱湯で消毒し十分に乾燥しましょう。

## 豚肉とコンニャクの うま辛いため

＜材料＞

豚コマギレ 400g  
コンニャク 2丁  
長ネギ 1〜2本  
ごま油 適宜  
塩・コショウ 適宜  
焼肉のたれ 適宜



コンニャクは一口大に切って湯がいて水切り  
しておく。長ネギはぶち切り。  
フライパンにごま油を入れ、コンニャクに焼  
き色がつくまでいためる。焼き色がついたら  
豚肉・長ネギを入れ塩・コショウをしてい  
ためる。豚肉に火がとおったら、焼き肉  
のたれを鍋(はたご)から回し入れる。からめ  
たら出来あがり。お好みで七味をかけた  
めしめがらして下さい。  
シイタケのたれにも、ピールのたれにも最高  
ですよ?

イベントのご案内  
6月21日(土)〜22日(日)  
9時〜17時

暮らし博を開催致します。  
空くじなしの大抽選会や  
日替り特価品・展示現品大処分  
など盛りだくさん。

ぜひお越し下さい。お待ちしております。

お子様にはジャンボ風船  
プレゼント♪



山城ガスセンター いづつや

0120-76-1228  
0774-76-5055