

「とまとのデザート ワッフル」が完成

市では、令和4年1月15日に市制施行50周年を迎えたことを記念し、(株)モンテール、八潮高校、日本薬科大学、埼玉県立大学と産学官の連携により「とまとのデザートワッフル」の開発に取り組みました。



価格：172円(税込み)
販売者：(株)モンテール

問政策担当 ☎ 882

八潮の八つの野菜（小松菜、ねぎ、枝豆、ほうれんそう、とまと、なす、山東菜、天王寺かぶ）の一つである「とまと」を使用したベジスイーツで、6月30日まで県内のスーパーなどで販売しています。※販売エリアでも取り扱いのない店舗があります。



アイデアを出し、商品の企画などに協力いただいた八潮高校の皆さん

募集



市内の事業所で製造・生産・加工または企画・販売された優れた製品などを認定する「八潮ブランド」を募集します。

問商工観光課 ☎ 479

〈認定対象〉

工業製品、工芸品、加工品であり、一定の条件をすべて満たすもの

〈応募対象〉

市内事業者からの直接申請または市内商工団体などからの推薦で、次の条件を満たすもの

▼市内に本社または主たる事業所を有すること

▼申請日現在、市内で1年以上の事業実績があること

▼製品基準において、一定の条件を満たすもの（基準について詳しくは、お問い合わせください）

応募方法

7月8日までに、申請書または認定推薦書（商工観光課で入手）などを、商工観光課窓口へ

やしお840メール配信中

登録はこちらから

※Facebook、Twitterでも同時配信中



シティセールス
PR動画配信中



やしお八つの野菜 de 健康レシピ

レシピ⑥ 「小松菜のパンキッシュ」

今月は、健康づくりの料理教室のメニューから、「小松菜のパンキッシュ」をご紹介します。

問健康増進課 ☎ 995-3381

●作り方

- ①小松菜は1センチメートル幅に、しめじは小房に、ベーコンは1センチメートルのさいの目に切る。
- ②フライパンでベーコンを炒め、さらに小松菜、しめじを加えて炒める。水気がなくなったら、こしょう、しょうゆで味を調える。
- ③卵を溶きほぐし、牛乳を加え、冷ました②の具材を加え混ぜる。
- ④耐熱皿に食パンをはりつけ、③を注ぎ入れる。
- ⑤ちぎったスライスチーズ、半分に切ったトマトをのせ200度のオーブンで10～15分焼く。



●材料 4人分

パン(8枚切り)	4枚
卵	3個
牛乳	300cc
小松菜	100グラム
しめじ	100グラム
ベーコン	50グラム
こしょう	少々
しょうゆ	大さじ2
溶けるスライスチーズ	2枚
ミニトマト	4個

いざという時はこちらへ

医療機関名・相談窓口	日時・場所・内容など
埼玉県新型コロナウイルス感染症 県民サポートセンター (24時間) ☎0570-783-770	内新型コロナウイルス感染症に関する一般的な相談
救急電話相談(24時間365日) ☎#7119 ☎048-824-4199	内急な病気やけがについて、受診の必要性など看護師によるアドバイス
埼玉県A I 救急相談 https://www.pref.saitama.lg.jp/a0703/aikyukyu.html/	内利用者が入力した内容をもとにした、可能性のある症状や家庭での対処法についての案内
八潮市立休日診療所 (内科・小児科) ☎995-3383 (要事前連絡)	日曜日、祝日 午前10時～正午、午後2時～4時 場所保健センター (公園側)
草加市子ども急病夜間 クリニック ☎954-6401	日～金曜日 午後7時30分～10時30分 土・日曜日、祝日 午後6時30分～10時30分 場所草加市立病院内 対象0～15歳の患者で内科系(発熱、腹痛、おう吐など)の症状
(公財)日本中毒情報センター 大阪中毒110番 (24時間) ☎072-727-2499	内毒物(薬、化学薬品など)を誤って飲んだ時の応急手当の仕方

〈 告 白 〉

モンテールは
「おやつ時間のワクワク」をお届けします

モンテール

本社：八潮市大瀬3-1-8 お客様相談室 ☎ 0120-46-8823
八潮直売店では豊富なラインアップのスイーツを取り揃えております

土地有効活用
店舗・倉庫

シバエ 不動産 ☎ 048-998-5678
埼玉県知事免許(7)第16039号 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1-1

ご相談お見積もり無料!

外壁塗装・防水工事

Astros 埼玉支店 八潮市西袋401-5
株式会社アストロス Tel.048-954-4338