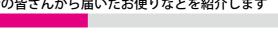
その願いを打ち砕くのが現





有機ニンジンジュースを試飲してもらう

ジュースに搾り、 ただきました。 その場で有機ニンジンを 皆さん異口同音 試飲して

体に良い農作物を皆さんに るのではと思います。 ました。市内外から大勢の する有機農業フェアを11月 い思いを抱く市内の農家 食べてもらいたい」と、 り前のことが忘れられてい でつくられる」という当た 状。「人間の体は食べた物 人に興味をもってお越しい そこで「安全でおい 有機野菜を展示・販売 農マル園芸で開催し ぜひお越しください。 まプロジェクトは ちしております ら午後3時まで、 (総社市有機農業 推進協議会メンバ い冬野菜を収穫 くらぶ・音のたねま

ボランティア団体です。 キソフォンカルテッ らえる機会を広げる活動を 行し、多くの人に聴いても 地元での演奏会を企画・実 指す若者の応援団として、 社から巣立った音楽家を目 おせっかいおばさんが集ま した多彩なプログラムにな しています。 チューバやコントラバ 平成22年に立ち上げた チェロのソロ演奏、

いきます。 さることが若者への応援に で若手音楽家を応援すると わしいオープニングを務め 企画・運営。芸術祭にふさ オープニングコンサー までが伝わってきます。 に貢献できるよう活動して あげることができました。 人が会場に足を運んでくだ 国立ニュー 音楽を通じて地域 第 1 ケストラを招き、 郷土意識のなか 回総社芸術祭 人でも多くの タイドジ トを

れました。おいしく、に「甘い!」と感想を 芸で開催します。皆さん、 私たちは願っています。 もっと食べてもらいたいと この有機農業フェアを再 「甘い!」と感想を言わ 12月7日の午前10時か 体に良い有機野菜を 農マル園



第1回総社芸術祭のオープニングを飾る国 立ニュータイドジャズオーケストラの演奏

サントピア岡山総社ランチバイキング無料券が当たる

今月の『広報そうじゃ』 を読んで、次のクイズに答 えてください。

Q1 11月6日から、サ ンロード吉備路や市役所な どで販売を開始した、総社 市消防署に 40 年間受け継が

れてきたカレーは、「〇〇〇〇〇〇カレー」

【応募方法】はがきかメールに答えと住所、氏名、電話番号、 市政や広報紙に対するご意見やご要望を明記のうえ、編集室へ。 正解者のなかから2人にサントピア岡山総社ランチバイキン グ無料ペアチケットを贈ります。

【応募期限】 平成27年1月5日月

【10月号の答え】 そうじゃ健康マイポイント

【10月号の当選者】 田中美紀さん(井手)、大谷模子さん(宿)

[応募総数38件]

【応募先】 総社市役所企画課 〒719-1192 中央一丁目1番1号 ☑ kikaku@city.soja.okayama.jp

人口・世帯数(平成 26 年 11 月 1 日現在)

人口 67,833 人(前月比+24人) (うち外国人登録720人 前月比+6人)

> 男 32,993 人 (前月比+15人) 女 34,840 人 (前月比+9人)

世帯数 25,647 世帯(前月比+34世帯)

童

わたくしたちは、美しい自然と豊かな吉備文化には ぐくまれている総社市民です。

このことに誇りと責任をもち明るく豊かなまちをつ くることにつとめます。

1 郷土を大切に

演奏者の息遣い

美しい環境をまもりましょう。

1 生涯学び

明るい家庭をきずきましょう。

1 たがいに助け合い

あたたかいまちを つくりましょう。

市の花・木・

◎市の花 / れんげ ◎市の木 / もみじ ◎市の鳥 / タンチョウ



"地域の憩いの場にしたい"と、築 100 年ほどの古民

家を活用し、平成25年4月「古宮道」を開店。

会道 総社市圏谷 1590 6 0866 — 95 — 2325 2011 - 11:00 ~ 20:

には韓国産のコシのあるワカメがたっぷり。本

ビビンバといえば、野菜はナムルのイメージ

韓国の宮廷で使われていたという真ちゅうの

器は 1 セット 10 万円を超えるが、「この器あ

っての味!」と店主のこだわりがうかがえる。

中込先・問い合わせ 健康づくり課健康増進係(西②8259)

よいと生野菜も併せて使用している

いるんな野菜が食べられ、彩りや食感も

場の味が楽しめる。

※ 5歳以下の子どもといっ 15時以降にご来店ください。

かき温ぜていただきましょう。

wa.

・ 栄養±認定のポイント

多彩な盛り付けの小皿が並ぶ今回のメニュー

は、1 食で 563kcal と控えめ。総社産の米を使

用し、野菜は地元で毎日新鮮なものを仕入れて

ビビンバには12種類の野菜が使用され、生

野菜の下に隠れた数種類のナムルはそれぞれ翻

理法や味付けが違う。別様えのコチュジャンた

れをお好みで加えて、ご飯やプルコギとともに