



第50回

まんじゅう  
ジャガイモ饅頭



材料(5人分)

三方原馬鈴薯<sup>ぼれいしょ</sup>:500g 浜松パワーフード  
 (ジャガイモ)  
 塩:少々  
 片栗粉:適量  
 水:250ml  
 チキンコンソメ:5g  
 塩:少々  
 こしょう:少々  
 水溶き片栗粉:少々  
 バター:10g  
 芽ネギ:お好みで

A

作り方【調理時間:60~70分】

- ① ジャガイモをよく洗い、200℃に予熱したオーブンで30~40分(竹串がすっと刺さるくらいまで)焼く。  
**POINT** 水っぽさをなくすため、ジャガイモは皮付きで焼く。
- ② 温かいうちに皮をむいて裏ごしし、塩を少々加え混ぜ合わせて、人数分に丸める。  
**POINT** 混ぜ過ぎると粘りが出やすいので、軽く混ぜ合わせる。
- ③ 丸めたジャガイモに片栗粉をまぶし、蒸し器で10分蒸す。
- ④ 餡を作る。小鍋にAを合わせて火にかけ、煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつけ、バターを加える。
- ⑤ 器に蒸し上がった③を盛り付け餡をかけ、お好みで芽ネギを添える。

今月のパワーフード  
三方原馬鈴薯



レシピ提供者からひと言

ジャガイモ本来の持ち味や食感が生かされたレシピとなっています。  
 一般的なじゃがバターのような味で、どなたにも喜ばれる味だと思います。



レシピ提供者

呉竹荘 日本料理統括料理長  
 百谷 正喜 さん

一料理人になったきっかけは?一料理すること、食べることが好きでせっかく食べるならおいしいものを食べたい。また、作り手になることで感動を与えたいと思い、今の仕事に就きました。

新型コロナウイルスワクチン接種について

新型コロナウイルスワクチンの臨時接種(無料)は、2024(令和6)年3月31日で終了しました。2024(令和6)年4月からは、予防接種法に基づく定期接種(季節性インフルエンザの定期接種と同様)となります。2024(令和6)年度のワクチン接種について、5月上旬時点の情報は以下の通りです。

対象者	① 65歳以上の人 ② 一定の基礎疾患を有する60~64歳の人(インフルエンザワクチンなどの対象者と同様) ※接種日時点の年齢
期間	秋冬(開始日は未定)
回数	年に1回
費用	有料(自己負担額は未定)
使用するワクチン	未定(国において毎年見直し)

※未定となっている項目は決まり次第、広報はままつや市ホームページでお知らせします

Q 対象者以外の方は接種ができますか?

A 全額自己負担で、接種をすることができます。接種時期、費用などは医療機関ごとに異なります。

新型コロナワクチン  
接種について



市民税・県民税

納期限  
令和6年度  
第1期

7/1 月



納税は便利な口座振替で

【問い合わせ先】 **市HP**▶市税 納期限 検索  
 納付について………税務総務課 ☎ 457-2261  
 課税内容について…市民税課 ☎ 457-2145

こども版

市長へのご意見箱

みなさんの、困っていること、もっとこうなるといいなあと思うことなど教えてください。

子供たちからの「浜松市への意見」をお待ちしています。  
 郵送または市のホームページから送信できます。



広聴広報課 ☎457-2023 **市HP**▶市長へのご意見箱 検索