

おうちで簡単！宮崎牛チーズ春巻き

●材料（10本分）

春巻きの皮	10枚
宮崎牛小間切れ	300g
とろけるスライスチーズ	10枚
焼肉のたれ	大さじ 3
片栗粉	小さじ 1
サラダ油（炒め用）	大さじ 1
サラダ油（揚げ用）	適量

●作り方

- ① フライパンにサラダ油大さじ 1 を熱し、宮崎牛小間切れを炒める。
- ② 肉に火が通ったら、焼肉のたれを加えて味を付け、仕上げに水溶き片栗粉（水は分量外）を加えて軽くとろみをつける。
- ③ 春巻きの皮を広げ、とろけるスライスチーズ 1 枚と②の具を乗せて包む。
- ④ 揚げ油を熱し、表面がこんがりきつね色になるまで揚げ焼きにする。



レシピ提供

「道の駅」都城NiQ L L 都北町5225-1

“日本一の肉と焼酎”や新鮮な農産物、地場産品など豊富な品揃えの直販所に加え、燻製ができるキッチン、雨の日でも遊べる木のゆうぐ広場などを備える同施設。休日はイベント広場で朝市など魅力ある催しも開催しています。ぜひ足を運んでみませんか。



人形劇団 クラウズ

広告

11ぴきのねことぶた

原作／馬場のぼる（こぐま社刊）

12.21日

13:00 開演 中ホール

全席自由 おとな 2,500 円
こども 1,200 円
（高校生以下）



都城市総合文化ホール

〒885-0024 宮崎県都城市北原町 1106-100 TEL(0986) 23-7140

<チケット予約・購入方法>

〔窓口〕 1 階チケットカウンター（水曜を除く 10:00～19:00）
〔電話予約〕 専用電話番号 0986-23-7190（水曜を除く 10:00～19:00）
〔インターネット予約〕 都城市総合文化ホール ホームページにアクセス（24 時間受付）



編集・発行／都城市総合政策部秘書広報課 〒885-8555 宮崎県都城市北原町6-21
TEL 0986-23-3174（直通） TEL 0986-23-2111（代表） FAX 0986-23-9824
ホームページ https://www.city.miyakonojo.miyazaki.jp/ 印刷／株式会社

UD FONT
by MORISAWA