

鹿島アントラーズ

行方市は鹿島アントラーズのホームタウンです



© 株式会社鹿島アントラーズFC

『シルバーファミリーデイズ』開催！！

9月18日(土)、鹿島アントラーズホームタウンである行方市に在住の、65才以上の方を無料で招待いたします。

試合当日でもチケットの引換が出来ますので、この機会にゲーム観戦はいかがでしょう。

Jリーグ23節 VS大宮アルディージャ
(キックオフ 15:00 開場 12:00)

◆試合当日、10時30分から第3ゲート脇のテントでチケットの引換を行います。年齢及び住所の確認出来るものをご持参ください。

◆65才未満の方は、有料となります。

『鹿島アントラーズ』からのお知らせ！！

◆サッカースクールクリニックコース玉造校生徒募集。

対象者：幼稚園から小学校6年生 ※女子の活動も可能です。

場 所：玉造B & G海洋センター

※詳しくは、アントラーズファンクラブ事務局

「Tel.0299-82-5555 (10:00 ~ 16:00 月曜日定休)」まで

◆サッカースクールジュニアユース

鹿島校生徒募集及び選考会のご案内

・来年度新中学生を対象に選考会を実施します。

※詳しくは、ジュニアユース鹿島「Tel.0299-84-6815」まで



鹿島アントラーズオフィシャルサイト <http://www.so-net.ne.jp/antlers/>

今月のホームゲーム

◇9月5日(日) 18:00 ~

天皇杯2回戦 未定

◇9月11日(土) 19:00 ~

第22節 ベガルタ仙台

◇9月18日(土) 15:00 ~

第23節 大宮アルディージャ

試合の結果

第11節 対 湘南ベルマーレ ○ 1-0

第13節 対 川崎フロンターレ ○ 2-1

第14節 対 ジュビロ磐田 ○ 3-2

第15節 対 アルビレックス新潟 △ 2-2

第16節 対 ヴィッセル神戸 ○ 3-0

第17節 対 清水エスパルス ● 1-2

お問合せ 企画課 (麻生庁舎) ☎ 0299-72-0811 HP <http://www.city.namegata.ibaraki.jp>

地元を 食 べよう！

Namegata Brand

行方市産ブランド豚

～こだわって美味しさいっぱい～

行方市の農業算出額の中でも、豚は第3位(平成18年度農業産出額より)に位置する主要農業です。行方市で生産されるブランド豚は8種類あります。あじわい



豚のシナモン焼き

カロリー約284kcal/1人

材料 (4人分)

豚もも肉(薄切り)……400g

<下味>

こしょう……少々

紹興酒……大さじ1

イチゴジャム……大さじ3

しょうゆ……小さじ1

シナモンパウダー……小さじ1

チンゲンサイ……4株

れんこん……400g

人 参……100g

ごま油……小さじ1

作り方

① 豚もも肉は調味料、香辛料をからめ

30分置く。

② れんこんは薄く半月切り、人参は

3.5cmのせん切りにする。

③ 天板にシートを敷き②を敷きその上

に①を並べごま油を肉に塗り230℃

のオーブンで約10～12分程焼く。

④ チンゲンサイは塩油で茹でる。

⑤ チンゲンサイの上に焼いた豚もも肉

のをシナモンを振る。いっしょに

焼いた④の野菜にしょうゆをまがし

て添える。

ポーク、パインポーク、は一ぶ豚、美明豚、健味豚、いばらき

地養豚、常陸ポーク、ひたち絹豚です。それぞれ生産者がこだ

わりをもった飼育環境で、各種の工夫を凝らした飼料(えさ)

を与え、たっぷりの愛情と共に育てています。また、多くのブ

ランド豚は各方面で高い評価をいただいています。今年度も、

美明豚が農林水産大臣賞を受賞しました。

豚肉は、肉類の中でも疲労回復に効くといわれているビタミン

B1が多く含まれています。これからの残暑を乗り切るために

も、今夜の食卓に豚肉料理はいかがでしょう。

