

美術館
vol.96
だより

Houki Museum Information

イメージの力

植田正治の「ひと」と「もの」

開催中!

会期／9月6日（日）まで

今回の展覧会では、「ひと」と「もの」をキーワードに、初期から晩年までの作品を概観し、植田のイメージが持つ力、そして魅力をあらためて浮き彫りにします。

ご来館の際には、広報ほうき6月号裏表紙掲載の
町民無料招待券をご利用ください。

第16回

伯耆町立植田正治写真美術館 フォトコンテスト作品募集!

【テーマ】自由（ただし山陰地方で撮影したものに限りま）

【部門】一般・高校生以下の部

【応募期間】9月6日（日）当日必着

※応募要項など詳しくは、ホームページをご覧ください。

入賞・入選作品は、当写真美術館で
10月21日(水)から11月16日(月)まで
展示します。

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館 TEL:39-8000

メール ■ bijyutsukan@houki-town.jp ホームページ ■ <http://www.japro.com/ueda/>

◆ 開館時間／9：00～17：00（最終入館は16：30）◆ 休館日／火曜日（祝日の場合は翌日）ただし8月11日は開館



旬のレシピだより vol.2

夏野菜の カレー風味スープ



旬の野菜には
栄養がいっぱい!

栄養価(1人分) エネルギー69kcal／塩分1.1g／カルシウム48mg

◎材料(4人分)

- かぼちゃ(種を除いて) 120g
- トマト 200g
- 玉ねぎ 100g
- オクラ 2本
- コンソメの素 1個
- 水 500ml
- カレー粉 小さじ 1
- 牛乳 100ml
- 塩 小さじ 1/3

◎作り方

- ① かぼちゃは皮付きのまま、1.5cm角に切る。トマトは皮をむき、2cm角に切る。玉ねぎは1cmの色紙切りにする。オクラは薄切りにする。
- ② 鍋に水とコンソメの素、かぼちゃ、玉ねぎを入れて煮る。かぼちゃ、玉ねぎに軽く火が通ったら、トマトを加える。
- ③ 全体に火が通ったところで、オクラを加え、牛乳、カレー粉、塩で味を調える。

POINT
1

料理に牛乳や乳製品を使うと、塩味を補助し、うす味でもおいしく食べることができます。

POINT
2

カレー粉などの香辛料は夏にもってこいの食材。胃のはたらきを促し、食欲を高めます。