

牛久市ふるさと納税返礼品 協力事業者募集

牛久市では、ふるさと納税(ふるさと牛久応援寄附)の返礼品をご提供いただける法人、団体および個人事業者を募集しています。

返礼品には地場産品等の基準がありますが、市内での飲食物の提供や施設利用、イベント体験やサービスの提供も可能です。牛久市の魅力発信に、ぜひご協力ください。

返礼品協力事業者向け勉強会を開催します

- ① 6月19日(水)午後2時～
- ② 6月20日(木)午前10時～

市役所本庁舎
第3会議室(4階)

返礼品の受注を伸ばすための勉強会を予定しています。新規の事業者さまはもちろん、既に登録済の事業者さまのご参加も大歓迎です。ぜひこの機会をご活用ください。※当日参加も可能。

※返礼品として提供できるものは国の基準で定められています。詳しくは市ホームページでご確認ください▶

【申し込み・問い合わせ】営業戦略課☎内線3231、3232

牛久市 ふるさと納税 🔍 検索



～おうちで簡単にできる世界のレシピをお届け～

「チキンカチャトーラ」

牛久市国際交流協会料理部会
市民活動課☎内線1632

イタリア料理講師
ダナ・ワインバーグさん

イタリアの煮込み料理の定番、チキンカチャトーラをフライパンで煮込んで手軽に。鶏肉と野菜のうまみがぎゅっとつまった一品です。

材料 (4人分)

- 鶏肉(もも肉がおすすめ)..... 2枚
- マッシュルーム..... 200g
- にんにく..... 2片
- たまねぎ..... 1個
- にんじん..... 1本
- セロリ..... 1/2本
- カットトマト缶..... 1缶
- 白ワイン..... 1/2カップ
- オレガノ・バジル..... 適量
- オリーブオイル・塩・こしょう・小麦粉 各適量

作り方

- フライパンにオリーブオイル(大さじ2)を熱し、にんにくのみじん切りを入れる。
- 香りが出たらみじん切りにしたAと塩少々を加える。ふたをしてこがさないようにときどき混ぜながら弱火で10分ほど炒めたら取り出す。
- 鶏肉を食べやすい大きさに切り、両面に塩・こしょうをふる。5分ほどおいてペーパータオルで水分を取り、両面に小麦粉を薄くつける。
- フライパンにオリーブオイル(適量)を入れ鶏肉を焼く。表面に焼き色がついたら取り出す。
- 食べやすい大きさに切ったマッシュルーム、②で炒めた野菜、カットトマト缶、白ワインを順に入れ、アルコールをとばしたら④の鶏肉を戻す。
- ふたをして、こがさないようにときどき全体を混ぜながら煮込み、鶏肉に火が通ったらバジルとオレガノを加えて好みの濃さになるまで煮込む。



鶏肉はむね肉や骨付き肉でもOK
おもてなし料理にも使えるレシピ



作り方の動画▶



牛久市国際交流協会
ホームページ▶

細長くスマートな体つきをしたトカゲの仲間です。体表の鱗がザラザラして光沢がなく、尾の長さは体長の3分の2ほどになります。昼行性で、ブロッコリーや低木の茂みなどの上に登るのが得意で、小さな昆虫やクモ、ワラジムシなどを捕食しています。人家の庭や公園、草地などにも生息し、人に対する警戒心が低くすぐに逃げないので、日向ぼっこする姿がよく見られます。身近な環境で「トカゲ」と呼ばれているものは、大抵がこのニホンカナヘビです。



ニホンカナヘビ
(日本金蛇)カナヘビ科