平田村のホームページ
https://www.vill.hirata.fukushima.jp

編集・発行 平田村役場・企画商工課
〒963-8292 福島県石川郡平田村大字永田字切田116番地 TEL.0247-55-3115

芝桜の里
イメージキャラクター
「ジュッピー」

ジュピアランドひらた ２０２６

芝桜まつり

●開園時間：平日／９時～ 17時
休日／８時30分～ 17時
（最終入園16時30分）
●入 園 料：高校生以上／800円
中学生以下／　無料

ジュピアランドひらた芝桜まつりが４月11日から５月13日までの33日間にわたって開催されます。

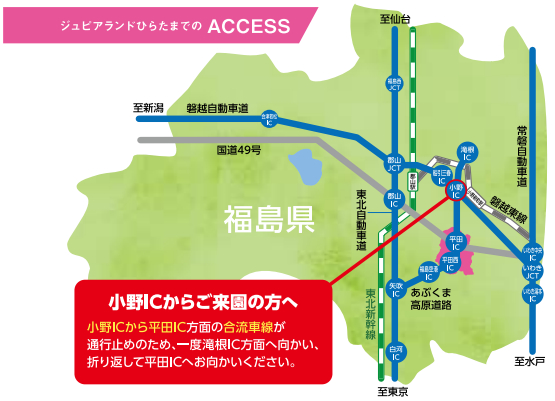
平田の春を美しく彩る芝桜をご堪能ください。

期間中には、オープニングセレモニーや商工まつり、ステージイベントなどの企画が盛りだくさん。

そして、特別企画として芝桜のライトアップを期間限定で開催します。この期間しか見られない幻想的な風景をぜひお楽しみください。

ライトアップ
4/29▸5/5
18時～21時
（最終入園20:30）

ジュピアランドひらたまでの ACCESS



開花状況やイベント詳細は
QRコードをチェック！

今月のメニュー　お豆腐コロッケ

豆腐を使ったコロッケです。豆腐とはんぺんを加えることでふわふわ、とろとろした食感になります。豆腐を使用しているので揚げ物でも口当たりが軽く美味しいです。このレシピは３月24日に実施した伝達講習会で実際に作り試食しました。参加者から美味しいという感想が聞かれました。ぜひお試しください！

材料【小判型８個分】

木綿豆腐……300g
はんぺん……1枚
たまねぎ……1/2個 50g
ブロッコリー……20g
a.合わせみそ……大さじ1
a.みりん……大さじ1
a.にんにく（すりおろし）…小さじ1
片栗粉……大さじ3
パン粉……適量
サラダ油……適量

《バッター液》
薄力粉……30g
牛　乳……60cc

作り方

① たまねぎ、ブロッコリーはみじん切りにする。
② 薄力粉、牛乳を混ぜ合わせバッター液を作る。
③ 木綿豆腐はキッチンペーパーに包み、耐熱皿に入れてレンジ600Wで4分加熱し、しっかりと水切りをする。
④ ボウルに①、a を入れ豆腐、はんぺんを潰し、片栗粉を入れよく混ぜ合わせる。
⑤ ④を丸く成型する。
⑥ ④をバッター液、パン粉の順に付ける。
⑦ 180℃に熱したサラダ油で、きつね色になるまで揚げ完成！

コツ・ポイント
豆腐の水切りはしっかりとしてください。
水っぽいと全体がうまくまとまらない場合があります。

1人分の栄養価	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	177（kcal）	9.6 g	4.5 g	22.7 g	1.0 g