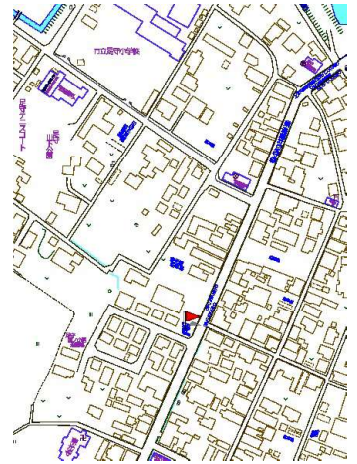


公 図



都市計画図



付近見取り図

所在地: 岡山市北区足守字下ノ町900番5 建築条件:無し  
 都市計画: 市街化区域  
 用途地域図: 第1週住居地域 建蔽率:60% 容積率:200%  
 道路: 南側 約6m 東側 約6.4m 道路種類:公道  
 水道: 公営 ガス:プロパンガス  
 排水: 別途、水道負担金242000円・審査手数料5000円及び申請手数料が必要  
 下水: 下水本管前面道路敷設済み  
 下水負担金については敷地面積当たり377円/㎡必要です。  
 下水引き込み工事まで3~4か月必要  
 地形: 平坦 角地 南面道路  
 取引態様: 仲介 専属専任 備考:現状有姿取引(自動販売機は売主側で撤去)  
 小学校: 足守小学校 中学校: 足守中学校  
 買物: 天満屋ハビーズ足守店まで506m/セブンイレブン足守大井店まで1137m  
 足守小学校まで395m/ 足守郵便局まで228m  
 交通: J Rももたろう線足守駅まで約3500m

今月のお勧めレシピ

＜菜の花と明太子のパスタ＞

森安 晴香

春に旬を迎える黄色い花の菜の花は、花が咲く前に食用としていろいろな料理で食べますが、実は栄養素が非常に高い野菜です。数多くのビタミンや食物繊維、ミネラルをバランスよく含んでおり、特にビタミンCの含有量は野菜の中でもトップクラス。白血球の働きを強めることで、風邪などの病気に対する免疫力を高めます。ビタミンCと並んで豊富なβカロテンは、体内でビタミンAに作り変えられて皮膚や粘膜の健康を守ってくれる効果があります。



＜材料 4 人分＞

- 菜の花 1/2 束 (75 g)
- スパゲッティ 160 g
- ☆明太子 (薄皮を除く) 1 腹 (80 g)
- ☆バター (室温に戻す) 大さじ 3
- ☆レモンの搾り汁 小さじ 2

＜作り方＞

1. 鍋にたっぷりの湯を沸かして塩適量 (分量外) を加え、スパゲッティを袋の表示通りに茹でる。茹であがり 1 分前に菜の花を加え、一緒に茹でる。
2. ボウルに☆の材料を入れて、よく混ぜる。
3. 1 をざるに上げて湯を切り、2 のボウルに入れてよく混ぜる。