

わが家のアイドル

長谷川 ^{かいと}海斗くん(左)

平成24年1月5日生

真一さん、艶子さんの次男



大好きなお兄ちゃんと一緒にプールで泳ぎました。水が大好きになりました。

※このコーナーに登場してくれるお子さんを募集しています。

☎ 政策課 ☎ 内線207



みんなでつくろう! Oisoレシピ Vol.22

磯っ子しらすピザ 中学2年生の作品(応募当時)

ピザソースにしょうゆを混ぜるのがポイントです。具の量はお好みで。しらす、チーズ、長ネギはたっぷりのせるとおいしいです。

材料 (2~3人分)

手作りピザ生地 4枚

A: 強力粉 125g/薄力粉 125g

B: 牛乳 大さじ4/砂糖 小さじ2/塩 3g

オリーブ油 大さじ1

C: 牛乳 100ml/砂糖 小さじ1/イースト 10g

D: ピザソース/しょうゆ

E: しらす/ピザ用チーズ/ねぎ(小口切り)

F: だいこん(すりおろす)/

にんじん(すりおろす)/ゆず(細かく切る)/うめぼし(細かく切る)

レモン・とうがらし(飾り用)



作り方 下準備 A: 合わせてふるう B: 合わせて溶かす C: 鍋で温めて溶かす

- ① ピザ生地を作る。AにBを混ぜ、Cを加えてよくこねる。オリーブ油を加えてさらにこね、30分発酵させる。ガス抜きして4等分し、丸めて5分休ませる。ピザ生地をのばし、オリーブ油を塗ったパイ皿にのせフォークで穴をあける。
- ② Dをピザ生地に塗り、Eをたっぷりのせ200℃のオーブンで13分ほど焼く。
- ③ Fをのせて、レモン、とうがらしを飾ってできあがり。

※小・中学生によるOisoレシピ集は町のホームページからダウンロードできます。また、保健センターでも配布しています。

☎ スポーツ健康課 ☎ 内線319



● 燃え盛るセイト(大磯の左義長)

1/11 北浜海岸(☎高田さん撮影)

カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



● チームで優勝を目指して!(第61回大磯一周駅伝大会)

1/18 大磯小学校(☎上田さん撮影)



● 初雪の降る初詣

1/1 六所神社(☎杉崎さん撮影)



● 雲の上から姿を見せる初日の出

1/1 南下町(☎太田さん撮影)

● 一直線に駆け上がる(第91回箱根駅伝)

1/2 台町・役場前を過ぎた所(☎西村さん撮影)



町の人口と世帯 1月1日現在 人口 32,413 (-27) 男 15,799 (-16) 女 16,614 (+11) 世帯 12,852 (-2) () は前月比