

わが家のアイドル



おおきりいど
大木 理唯人くん (4歳)

忍者に憧れ、戦隊ヒーロー大好きな
元気いっぱい男子です☆

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！

【対象】1～3歳児

- ①お子さんのお名前 ②生年月日 ③住所 ④電話番号
- ⑤保護者の方のお名前 ⑥続柄(長男・長女など)
- ⑦コメント(50文字以内)

をご記入の上、写真の画像をお送りください。

問政策課 ☎内線206
koho@town.oiso.kanagawa.jp

みんなでつくろう！ Oisoレシピ Vol.67

干物とキュウリのちらし寿司

どちらも好きな食材で、大磯でとれた
り、加工しているから選びました。
どちらも駅前の直売所で買いました。

中学校2年生の
作品(応募当時)

材料 (1人分)

| | | |
|-------------|------|------|
| 干物(アジ、サバなど) | 1尾 | |
| キュウリ | 1/2本 | |
| 塩 | 少々 | |
| 米 | 1合 | |
| 卵 | 1個 | |
| 寿司酢 | 大さじ2 | |
| ごま | 小さじ1 | |
| A | 砂糖 | 小さじ1 |
| | 塩 | 少々 |
| | みりん | 小さじ1 |



作り方

- ① 米を炊く。
- ② 干物を焼く。
- ③ キュウリを輪切りにして塩もみする。
- ④ 卵にAを混ぜて、炒り卵をつくる。
- ⑤ 炊き上がったご飯に寿司酢を混ぜて、酢飯にする。
- ⑥ ⑤の上にごまをふる。
- ⑦ ⑥の上に炒り卵をのせる。
- ⑧ ⑦の上にキュウリをのせる。
- ⑨ ⑧の上にほぐした干物をのせて完成。

問スポーツ健康課 ☎内線319

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



⑩ くしまつり(9/8 六所神社 高田さん撮影)



③ あかり(8/25 高来神社 木原さん撮影)



② 町民少年野球大会(9/8 運動公園 伊福さん撮影)



④ いそべの一日救急隊長(9/8 高麗 上田さん撮影)

町の人口と世帯
9月1日現在

人口 31,309 (-34) 男 15,286 (-19) 女 16,023 (-15)
世帯 12,666 (-5) ()は前月比

UD FONT 見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。