

わが家のアイドル

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）
- をご記入のうえ、写真の画像をお送りください。



いしい ゆうき
石井 由己くん（1歳）

今は電車に夢中!! たくさん
食べて元気な男の子です。



おおた はな
太田 陽菜ちゃん（2歳）

お外遊び大好き! ちょっとくいしん
坊のぽっちゃりちゃん。すくすく元
気に大きくなあれ!

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



みんなでつくろう! Oisoレシピ

Vol. 71

中学校3年生の
作品(応募当時)

アセロラ・ナスゼリー

ナスは嫌いな食べ物なので、克服したいと思い作りました。
アセロラとナスがよく合い、とてもおいしくできました。

作り方

- ① ナスは皮をむき1cm角に切り、薄い塩水に浸す。
- ② ①の水を切り、鍋に入れてひたひたの水、砂糖を入れて柔らかくなるまで煮る。
- ③ アセロラジュースと粉ゼラチンを耐熱容器に入れ、電子レンジ500W、約4分加熱しゼラチンを溶かす。
- ④ ③に砂糖を加えて混ぜる。(ジュースの甘さによっては砂糖は入れなくてもよい)
- ⑤ 容器に②のナスのコンポートを入れ、上から④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ⑤が固まったら残りの②をのせ、レモン汁をかける。

☎スポーツ健康課 ☎内線319



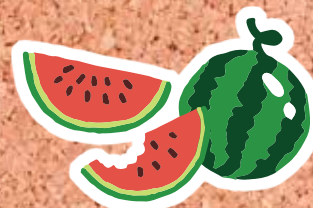
材料 (4人分)

- 〈ナスのコンポート〉
ナス 2本
砂糖 大さじ2
レモン汁 少々
水 適量
- 〈アセロラゼリー〉
アセロラジュース 350ml
砂糖 大さじ1 (お好みで)
粉ゼラチン 5g

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影

- ①青田を守るカルガモ (6/20 西小磯 木原さん撮影)
- ②太平洋岸自転車道開通 (6/26 国府本郷 上田さん撮影)
- ③日食 (6/20 西小磯 杉崎さん撮影)
- ④道端の双体道祖神 (7/5 国府新宿 高田さん撮影)



町の人口と世帯
7月1日現在

人口 31,150 (-26) 男 15,230 (-4) 女 15,920 (-22)
世帯 12,716 (-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。