



## みんなでつくろう！

いそさぼルームランチのレシピをご紹介します！

### カリカリ桜えびと きゅうりのサラダ

桜えびやごまにはカルシウムが豊富に含まれています。  
香ばしい香りで食欲をそそります。

#### 材料 (4人分)

きゅうり	2本	
大根	50g	
塩 <sup>①</sup>	小さじ1/4	
桜えび	4g	
サラダ油	小さじ2	
★	酢	大さじ1/2
	塩 <sup>②</sup>	少々
	こしょう	少々
白いりごま	大さじ1	



#### 作り方

- ① きゅうりは縦半分に切ってから斜め薄切り、大根は短冊切りにし、塩<sup>①</sup>をまぶして10～15分置き、水気を絞る。
- ② 小さめのフライパンにサラダ油を入れて熱し、桜えびを加えて弱火できつね色にカリッとなるまで炒める。
- ③ 大きめのボウルに①を入れ、②、★を回し入れて和える。
- ④ 全体に味が回ったら、ごまをふってさっくりと混ぜる。

問スポーツ健康課 ☎内線319

## わが家のアイドル



よしの 吉野 ころな 心椰ちゃん (3歳)

とっても恥ずかしがり屋だけど、幼稚園に行ったらたくさんお友だちできるといいな☆

### 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

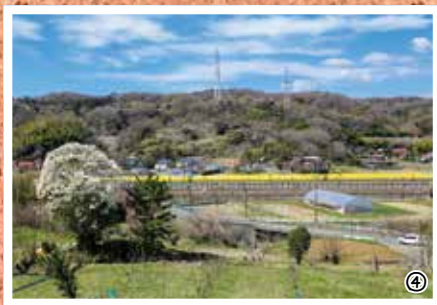
- ①お子さんのお名前 ②生年月日 ③住所 ④電話番号  
⑤保護者の方のお名前 ⑥続柄（長男・長女など）  
⑦コメント（50文字以内）  
をご記入のうえ、写真の画像をお送りください。

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

## カメラスケッチ

広報カメラマン撮影

- ①高来神社の桜 (3/29 高来神社 上田さん撮影)
- ②相模湾から大磯を望む (4/3 相模湾 伊福さん撮影)
- ③花屑を掬い桜吹雪に (3/31 高来神社 木原さん撮影)
- ④白い大ぶしの花とドクターイエロー (4/9 寺坂 高田さん撮影)
- ⑤桜にアゲハ蝶 (4/7 馬場 杉崎さん撮影)



町の人口と世帯  
4月1日現在

人口 31,096 (-34) 男 15,198 (-17) 女 15,898 (-17)  
世帯 12,786 (+10) ( ) 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。