

わが家のアイドル



ことう りっか
後藤 六花ちゃん (1歳)

子供の日の菖蒲湯。頭が良くなりますようにと巻いた菖蒲が気に入ったようです

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)

をご記入のうえ、写真の画像をお送りください。

問政策課 ☎内線207

koho@town.oiso.kanagawa.jp

みんなでつくろう！ Oisoレシピ Vol. 75

炒めたナスに 薬味でさっぱり！

中学校3年生の
作品 (応募当時)

冷蔵庫で冷やすと、さっぱり美味しいです。3種類のなすを使用していますが、お好みのなすでも作れます。



材料 (4人分)

ゼブラなす	1本	A {	水	1カップ
白なす	1本		つゆの素	大さじ1
青なす	1本		酒	大さじ1
豚肉	160g		みりん	大さじ1
しょうが	少々		砂糖	大さじ1
にんにく	1片			
みょうが	1本			
しそ	5枚			
ごま油	大さじ2			

作り方

- ① なすは乱切り、しょうがはすりおろし、にんにくはみじん切りにする。
- ② みょうがは輪切り、しそは千切りにしておく。
- ③ にんにくをごま油で炒める。
- ④ なす、豚肉の順に加えて炒める。
- ⑤ ③にAを入れ、しょうがも入れて煮る。
- ⑥ 水分を半分残して皿に移す。
- ⑦ 冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑧ 食べる直前にみょうがとしそを散らして完成。

問スポーツ健康課 ☎内線319

カメラフケッチ

広報カメラマン撮影

- ①夏季例大祭 神輿渡御 (7/18 高来神社 上田さん撮影)
- ②夜明け前 魚の仕分け (7/19 大磯漁港 伊福さん撮影)
- ③平和を願い 鐘を鳴らそう (8/6 澤田美喜記念館 木原さん撮影)
- ④きれいなオクラの花 (8/10 南堀込農園 高田さん撮影)
- ⑤8月の誰もいない海 (8/12 北浜海岸 杉崎さん撮影)



町の人口と世帯
8月1日現在

人口 31,598 (-5) 男 15,377 (+10) 女 16,221 (-15)
世帯 12,793 (+7) () 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。