

## わが家のアイドル



くわた まゆか  
桑田 真由香ちゃん (2歳)

歩くのが大好き！  
元気いっぱい 好奇心旺盛なニコニコ女の子♪  
いっぱい遊んで大きくな～れ♪

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



## みんなで作ろう！

マコモタケのレシピをご紹介します！

### マコモタケのはさみ揚げ

具に味付けをしているので何も付けずに食べられます。お弁当にもぴったりです！

#### 材料（5人分）

マコモタケ	200g	★	みそ	大さじ2
しょうが	10g		砂糖	大さじ1
長ねぎ	20g		酒	大さじ1
絹豆腐	30g			
豚ひき肉	40g			
揚げ油	適量			
小麦粉	適量			
卵	1個			
パン粉	適量			



#### 作り方

- ① マコモタケはピーラーで皮を剥いて5mm幅でななめに切る。豆腐はキッチンペーパーに包み、重しをして水を切る。長ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。
- ② ポールに絹豆腐、豚ひき肉、みじん切りの長ねぎ、すりおろししょうが、★を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①のマコモタケに②を乗せマコモタケではさむ。
- ④ ③に小麦粉、卵、パン粉の順につける。
- ⑤ 油で揚げる。
- ⑥ お皿に盛ってできあがり。

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

- ①参道かキャンパス、幻想的な「あかりの展覧会」  
(8/22 高来神社 木原さん撮影)
- ②ずっしり実った大きなヒョウタン  
(9/5 山王町 上田さん撮影)
- ③櫛祭り  
(9/5 六所神社 伊福さん撮影)
- ④秋色 いろいろ  
(9/11 生沢 杉崎さん撮影)
- ⑤今年も咲きました“彼岸花”  
(9/11 東の池付近 高田さん撮影)



町の人口と世帯  
9月1日現在

人口 31,576 (-22) 男 15,366 (-11) 女 16,210 (-11)  
世帯 12,799 (+6) ( ) 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。