

わが家のアイドル



あべかわ れい
安部川 怜ちゃん (2歳)

オシャレ大好き♪髪型も自分で決めるよ！
元気いっぱい、すくすく成長してね♪

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.76

バレリーナの ブルーベリーマフィン

中学校1年生の
作品(応募当時)

マスカルポーネチーズを加えることで、
生地がしっとりします。

材料 (4人分)

- 薄力粉 100g
- ベーキングパウダー 小さじ1
- 牛乳(豆乳でも可) 80ml
- きび砂糖 20g
- 菜種油 大さじ2
- メープルシロップ 大さじ1
- マスカルポーネチーズ 大さじ3
- ブルーベリー(生でも冷凍でも可) 100g



作り方

- ① ボウルに牛乳、きび砂糖、菜種油、メープルシロップを入れ、泡立て器ですり混ぜる。
- ② 砂糖のざらつきがなくなったら、薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、泡立て器でさっくり混ぜる。
- ③ 粉っぽさが残っているくらいでブルーベリー、マスカルポーネチーズを加え、ゴムベラでさっと混ぜる。
- ④ 型の8分目くらいまで入れ、180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。
- ⑤ 型から出し、冷まして完成。

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

- ①初秋、雪のない富士の朝焼け
(9/19 照々崎 木原さん撮影)
- ②国府にかかる虹
(10/1 馬場 伊福さん撮影)
- ③パンパスグラス(シロガネヨシ)
(10/2 西小磯 上田さん撮影)
- ④脱穀の様子
(10/9 馬場 杉崎さん撮影)
- ⑤コスモスの花
(10/10 馬場 高田さん撮影)



町の人口と世帯
10月1日現在

人口 31,514 (-62) 男 15,342 (-24) 女 16,172 (-38)
世帯 12,774 (-25) () 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。