

わが家のアイドル

大好きなチーズのパンをほおばり、
これから遊ぶ準備万端！
一番のお気に入りはずり台です！



加藤 匠くん (2歳)

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.79

自家製夏蜜柑ジャムの パウンドケーキ

中学2年生の
作品(応募当時)

材料 (6人分)

〈夏蜜柑ジャム〉	
夏蜜柑	4個
砂糖	800g
〈パウンドケーキ〉	
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	15g
バター	30g
ココアパウダー	20g
バニラエッセンス	3滴
夏蜜柑ジャム	60g
オレンジ	1個
卵	2個
砂糖	40g

ジャムの甘酸っぱさと
甘いチョコレートでと
てもいい香りのパウン
ドケーキです



作り方

〈夏蜜柑ジャム〉

- ① 夏蜜柑の皮をむいて白い部分を取り除く。
- ② 皮の部分は刻んで3回煮こぼす。
- ③ 鍋に②、皮をむいた夏蜜柑の実、砂糖を入れて煮る。
- ④ アクをとりながら煮詰める。

〈パウンドケーキ〉

- ① バターをボウルに入れ、柔らかくなるまで練る。
- ② ①に砂糖を加えて混ぜる。
- ③ ②に卵を入れて混ぜる。
- ④ ③に夏蜜柑ジャムを入れて混ぜる。
- ⑤ ④に小麦粉、ベーキングパウダー、ココアパウダーを入れて混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- ⑥ ⑤を型に流し入れ、輪切りにしたオレンジをのせる。
- ⑦ 200℃に予熱したオーブンで35分焼く。

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桜 (4/2 花水川右岸付近 上田さん撮影)
- ②ポニー (4/9 大磯港 伊福さん撮影)
- ③ピカピカの1年生 (4/2 白岩神社 木原さん撮影)
- ④ダイヤモンド富士 (4/9 照ヶ崎海岸 高田さん撮影)
- ⑤フルーzingイベント (4/9 大磯港 杉崎さん撮影)



町の人口と世帯
4月1日現在

人口 31,392 (-36) 男 15,297 (-30) 女 16,095 (-6)
世帯 12,829 (+24) () 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。