

わが家のアイドル



かざまき よう た
風巻 陽太くん (2歳0か月) ※写真左から2番目
 ※応募当時

みんなが元気で、健やかに育つことを願っています。毎日、4人で賑やかな日々です。

問政策課 ☎内線207

koho@town.oiso.kanagawa.jp



マチイロ



いつでもどこでも「広報おおいそ」をご覧くださいませ!

今月の表紙

今月の表紙は2023年に撮影した思い出の写真です。撮影にご協力いただいた皆さん、ありがとうございました。

みんなでつくろう!

鮭のチーズ焼き

蒸し焼きにすることで身がふっくらと仕上がりに、お子さんも食べやすい一品ですが、骨にはお気を付けてください。クリスマスディナーにもおすすめです。



材料 (2人分)

生鮭	70g * 2切	もやし	30g
塩 ※1	少々	にんじん	20g
酒 ※1	小さじ1/2	塩 ※2	小さじ1/6
とろけるチーズ	20g	酒 ※2	50ml
バター	4g	こしょう	少々
キャベツ	50g	水	適量

作り方

- ①生鮭は塩※1、酒※1を振りかけておく(5分程度)。キャベツはざく切り、もやしは半分の長さ、にんじんは皮をむき短冊切りにする。
- ②①の生鮭をペーパータオルで拭く。
- ③フライパンを熱してバターを溶かし、①の野菜をさっと炒め、塩※2、こしょうを加える。
- ④③の上に②の生鮭をおいて、とろけるチーズをのせ、酒※2と水を加え、蓋をして弱火で約10分蒸し焼きにする。焦げやすいので火加減と水分に気をつけてください。

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



大磯チャレンジフェスタ

(10/22 大磯運動公園 上田さん撮影)



お魚捌き方教室

(10/28 大磯港 杉崎さん撮影)



こども機関車

(11/4 石神台 伊福さん撮影)



津波土砂避難訓練

(11/5 国府新宿 高田さん撮影)



<季節の花>コスモス満開

(11/8 虫窪 木原さん撮影)