

## わが家のアイドル

妹にとっても優しいお兄ちゃん♪  
食べることも走ることが大好きです。

宮田 唯吹ちゃん(1歳)  
※応募要諦

宮田 真弦くん(3歳)



問政策課 ☎内線207  
koho@town.oiso.kanagawa.jp

## SNSで情報発信中



LINE



Instagram



facebook



マチイロ

## 今月の表紙

今月の表紙は大磯二宮漁業協同組合が行っている定置網漁業の様子です。詳細は7ページをご覧ください。



## #ふらっとGOISO

Instagramで「#ふらっとGOISO」をつけて投稿してくれた写真を紹介します。



@hidekis\_bar\_ownerさん

## みんなでつくろう! オニぎり

節分に、作ってみたいかがでしょうか。顔や髪の毛、角をお子さんと一緒にトッピングしても楽しいですね。



### 材料 (6個分)

ごはん	420g	プロセスチーズ	適量
塩	少々	トマトケチャップ	大さじ1
卵	2個	油	適量
〔片栗粉	小さじ1	きざみのり	適量
〔水	大さじ1	とろろ昆布	適量
かつおぶし	適量		

### 作り方

- ①ごはんを半分に分け、半分はトマトケチャップを和え、もう半分は塩を少々混ぜ、3個ずつおにぎりをにぎる。
- ②チーズを三角に切ったものを6個作っておく(角にする)。
- ③ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、水溶き片栗粉を入れよく混ぜる。
- ④テフロン加工のフライパンに油を熱し、③を1/3量入れて、薄焼き卵を3枚焼く。
- ⑤④が冷めたら半分に切る。
- ⑥お箸でおにぎりに穴をあけて、②のチーズを埋め込む。(鬼の角をつける)
- ⑦⑤をおにぎりに巻き、頭の部分にかつお節やとろろ昆布をふわっとのせる。
- ⑧海苔で顔を作り、薄焼き卵にも貼り付け模様を付ける。ケチャップをお箸の先に付け、ほっぺたに塗る。

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



### だるま市

(12/22 六所神社 伊福さん撮影)



### デザイン灯台から観る初日の出

(1/1 西埠頭 木原さん撮影)



### 第100回箱根駅伝往路

(1/2 国府新宿 高田さん撮影)



### ガマの種飛ばし

(1/9 川尻公園 杉崎さん撮影)