

わが家のアイドル

自然が大好き！
お姉ちゃんと一緒に
笑って泣いて元気に遊んでいます。

かわもと
川本
あおと
蒼土くん(2歳)



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

今月の表紙

今月は町の花 はまひるがおが表紙です。
こういった自然を未来に残していけるように
私たちにできることを考えてみましょう。
関連記事：2～3ページ

SNSで情報発信中



LINE



Instagram



facebook



マチイロ



Lifevision



#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。



@okifukudaさん



カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



高来神社高麗神輿還御
(4/21 高麗山 高田さん撮影)



川に鯉のぼり
(5/2 馬場 伊福さん撮影)



国府祭
(5/5 神揃山 杉崎さん撮影)

みんなで作ろう!

万能調味料 梅しょうゆ

酸味の効いたとっても
美味しい調味料です。

出来上がった梅しょう
ゆは餃子やお刺身のたれ
に、梅は刻んでサラダや
冷ややっこに載せたり♪
2週間ほどで梅しょう
ゆができあがり、3～4
か月で梅も食べられます。



材料 (作りやすい量)

青梅 5～6個 (用意した瓶に入る量)
しょうゆ 適量 (用意した瓶に入る量)

作り方

下準備 保存ビンを度数の高いお酒 (35度以上だと
安心です) や食品に使用できる消毒用アルコールで
消毒する。青梅は洗い、たっぷりの水に一晩漬けて
あく抜きをし、ヘタを取り、水分をしっかり拭いて
おく。

- ①青梅に包丁で十字に切れ目を入れる。
- ②消毒した保存ビンに青梅を入れる。
保存ビンの肩までしょうゆを注ぐ。冷蔵庫で保存
する。

～ おうちでいただきますの日～
毎月19日は「食育の日」
第一日曜日は「ファミリーコミュニケーションの日」

問スポーツ健康課 ☎内線319