

わが家のアイドル



つばしばし あゆむ
続橋 歩くん (3歳)

いつも笑顔いっぱいの歩くん☆
毎日その笑顔に癒されています。
これからたくさん食べて、元気に育ってね♪

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)

をご記入の上、写真の画像をお送りください。

問政策課 ☎内線206
koho@town.oiso.kanagawa.jp

みんなで作ろう! Oisoレシピ Vol.64

オクラのポタージュ

中学校2年生の
作品(応募当時)

祖父からいただいたオクラを使いました。
食欲がないときにも食べやすいスープです。

材料 (4人分)

オクラ	12本
水	300ml
牛乳	200ml
コンソメ	小さじ2
塩・こしょう	少々
粗びきこしょう	お好みで



作り方

- ① オクラは仕上げ用に2本残し、他は1cmほどに切る。
- ② 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したらオクラを入れ、1分程茹で、仕上げ用のオクラ2本をとり出す。
- ③ ②にコンソメを加え、弱火にしてやわらかくなるまで煮る。
- ④ ③をブレンダーにかけ、滑らかにする。牛乳を入れ、沸騰しないように温め、塩・こしょうをし、粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間程冷やす。
- ⑤ 茹でた仕上げ用のオクラ2本は薄切りにする。
- ⑥ 器によそい、仕上げ用のオクラをのせ、お好みで黒こしょうをふり出上がり。

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バラ園 (5/13 旧吉田茂邸 高田さん撮影)
- ②山神輿 (4/21 高来神社 上田さん撮影)
- ③定置網漁 踊る魚 (4/21 大磯港沖合 木原さん撮影)
- ④国府祭 (5/5 六所神社 伊福さん撮影)
- ⑤5月の蝶 (5/6 寺坂 杉崎さん撮影)



町の人口と世帯
5月1日現在

人口 31,360 (+22) 男 15,301 (+3) 女 16,059 (+19)
世帯 12,643 (+26) () 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。