

わが家のアイドル



すがはら 管原 あおい 碧くん (2歳)

食べるの大好き！遊ぶの大好き！走るの大好き！
毎日パワフルに、笑顔もいっぱいです！
こらからも健やかに成長してね◎

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.65

サッパリ生春巻き

中学校1年生の
作品(応募当時)

家の畑でトマトとオクラがたくさん収穫できたから使いました。大磯産のかますが美味しかったので使いました。

材料 (4人分)

生春巻きの皮	4枚
かます	4切れ
こしょう	少々
ハーブソルト	少々
小麦粉	適量
油	適量
トマト	1個
オクラ	4本
キャベツ	少々
かいわれ大根	少々
コーン	少々



作り方

- ① トマトはスライスする。オクラは茹でる。キャベツは千切りにする。
- ② かますにハーブソルト、こしょうをふり、小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンに油を引き、かますを焼く。
- ④ 生春巻きの皮を水で戻し、千切りキャベツ、焼いたかます、オクラ、かいわれ大根、コーン、トマトの順にのせて巻く。
- ⑤ お好みでマヨネーズやスイートチリソースをつける。

問スポーツ健康課 ☎内線319

カメラフケッチ

広報カメラマン撮影

- ①白ギス投釣大会 (6/9 こゆるぎの浜 高田さん撮影)
- ②園児サツマイモの苗植 (5/27 生沢 杉崎さん撮影)
- ③虎御石まつり (5/26 延台寺 上田さん撮影)
- ④地曳網親子体験教室 (5/26 こゆるぎの浜 木原さん撮影)
- ⑤流しきうめん (6/16 馬場 伊福さん撮影)



町の人口と世帯
6月1日現在

人口 31,368 (+8) 男 15,315 (+14) 女 16,053 (-6)
世帯 12,659 (+16) () 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。