

# わが家のアイドル

丸山 みづほちゃん  
平成 25 年 1 月 26 日生  
巧さん、希実さんの長女



人に出会うと、嬉しくてニコニコと笑う明るい子♪歩くのが上手になったから、たくさんお散歩に行こうね!

※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。

☎ 政策課 ☎ 内線207



# みんなでつくろう! Oisoレシピ

Vol. 13

## 新食感 大学芋風スイートポテト

中学2年生の作品 (応募当時)

さつまいもはアクがあるので水にさらすなど、出来上がって食べたときにはわからないひと手間が加わり、料理が出来ているということを感じました。

### 材料 (2~3人分)

- ・ さつまいも 250g
- ★干しぶどう 適量 ★ラム酒 適量
- ★シナモンパウダー 小さじ1
- ★生クリーム 大さじ1
- ・ 春巻きの皮 4枚 (4等分に切る)
- ◆薄力粉 大さじ1 ◆水 適量
- ・ メープルシロップ 大さじ5
- ・ 揚げ油 適量



### 作り方

- ① さつまいもはよく洗い、2cm幅の半月切りにして水にさらす。
  - ② ◆を粘りが出るまでよく混ぜ、小麦粉のりを作る。
  - ③ ①をぬれたまま耐熱ポウルに入れてラップをかけ、電子レンジで5~6分加熱する。やわらかくなったら水気を切り、熱いうちにマッシャーでつぶす。
  - ④ ③に★の材料を入れて混ぜ、春巻きの皮にのせて包み、②をぬって留める。
  - ⑤ ④を180度の揚げ油できつね色になるまで揚げて油を切る。
  - ⑥ 別のフライパンにメープルシロップを入れて火にかけ、煮立ってきたら⑤を一気に入れて1分ほどからめる。火を止めてクッキングシートにのせて冷めたら出来上がり。
- ※小・中学生によるOisoレシピ集は町のホームページからダウンロードできます。また、保健センターでも配布しています。

☎ スポーツ健康課 ☎ 内線309

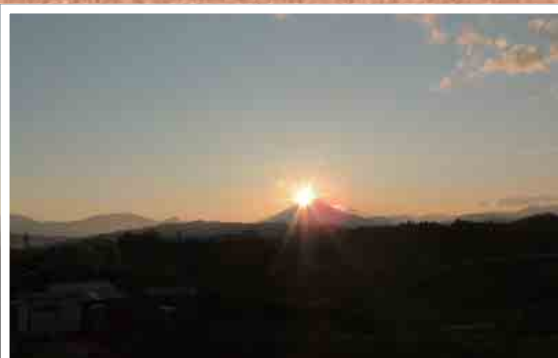


●西小磯の菜の花と東海道線

4/4 西小磯 (☎ 西村さん撮影)

## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



●ダイヤモンド富士

4/6 虫窪 (☎ 高田さん撮影)



●花水川沿いの桜

3/30 (☎ 杉崎さん撮影)



●大磯小学校の入学式

4/7 大磯小学校 (☎ 上田さん撮影)



●大磯市

3/16 大磯漁港 (☎ 奥野さん撮影)

### 町の人口と世帯 4月1日現在

人口 32,523 (- 2) 男 15,860 (- 2) 女 16,663 (± 0)  
世帯 12,790 (+47) ( ) は前月比