広報おおいそ 2014年6月号
大磯町役場発行 政策課編集 〒255-8555 神奈川県中郡大磯町東小磯183番地 ☎0463-61-4100 FAX0463-61-1991 http://www.town.oiso.kanagawa.jp/

わが家のアイドル

平賀 海翔（かいと）くん
平成25年5月26日生
賢一さん、安都子さんの長男

初節句、もうすぐ一歳。どんどん大きくなるぞ！

※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。
問 政策課 ☎内線207

みんなでつくろう！Oisoレシピ Vol.14

しらすのパエリア

小学5年生の作品（応募当時）

大磯といえばしらすを思いつき、大好きなパエリアに入れてみたいと思いました。見た目も味も良く、家族の皆がおいしいとほめてくれました。

材料（4人分）

- 米（とがない） 3合
- しらす 適量 ・えび 10尾
- じゃがいも 2個 ・玉ねぎ 1/2個
- なす 1/4個 ・にんにく 3片
- オリーブ油 大さじ3
- 塩・こしょう 適量 ・バジル 1枚
- ●水 3カップ ●昆布茶 小さじ1

作り方

① じゃがいもは皮をむき適当な大きさに切る。なすは適当な大きさに切り、水にさらす。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
② フライパンにオリーブ油を熱し、えび、じゃがいも、なす、玉ねぎをそれぞれいためる。
③ 玉ねぎが炒め終わったら取り出し、オリーブ油を熱し、にんにくを加え、香りが出たら米を加え、透き通るまで炒め、塩・こしょうをふる。
④ ●を合わせたスープを加え、中火で5分ほど煮る。
⑤ ④にいためた野菜としらすをバランスよく並べ、弱火で15分炊く。
⑥ 表面の水分がなくなるように中火で1～2分加熱し、最後にバジルを添えて出来上がり

※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。

問 スポーツ健康課 ☎内線309

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影

●国府祭の座問答
5/5 神揃山（杉崎さん撮影）

●慶覚院の稚児行列
4/20 慶覚院（高田さん撮影）

●夫婦で巣の手入れ
5/1 大磯運動公園の湧水池（上田さん撮影）

●バラ園で開花
5/5 旧吉田邸（西村さん撮影）

●山神輿の帰還
4/20 高来神社（奥野さん撮影）

町の人口と世帯 5月1日現在
人口 32,487（−36）男 15,830（−30）女 16,657（− 6）
世帯 12,797（＋ 7） （ ）は前月比