

# わが家のアイドル

あつき  
小島 秋月ちゃん  
平成24年9月4日生  
歩さん、裕子さんの四女



いつもお姉ちゃんの真似をしてイタズラしてます。この日もお姉ちゃんのメガネをかけてハイポーズ!

※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. 19

## 大磯産のアジを使った笑顔になれる!! 海鮮パエリア

中学2年生の作品  
(応募当時)

米を加熱するとき、火が強いと焦げてしまう可能性があるので気をつけました。すごく美味しく作れました。

### 材料 (4人分)

- ・アジ 2尾
- ・無洗米 2と1/2カップ
- ・若鳥もも肉(一口大) 200g
- ・シーフードミックス 1袋
- ・にんにく(みじん切り) 1片
- ・ミニトマト 6個 ・水 300cc
- ・塩・こしょう 適量
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・コンソメ 1個分程度
- ・レモン汁 適量 ・あさり 1パック
- ・しらす ひとつまみ



### 作り方

- ① アジは骨、内臓などを取り除き、3枚おろしにしたものを食べやすい大きさに切る。シーフードミックスの中のえび、イカ、ホタテを取り出し、あさは塩水につける。
- ② 水、塩こしょう、コンソメを合わせておく。
- ③ なべにオリーブオイルを入れて熱し、鶏肉を香ばしく焼く。
- ④ にんにくを入れて炒めたら、米を入れて軽く炒める。合わせておいた②を注ぎ、アジ、えび、イカ、ホタテ、あさを並べてふたをする。
- ⑤ 蒸気が出たら弱火で10分加熱し、火を止めてトマトを6個としらすをちらし、レモン汁を適量かけ、ふたをして5分蒸らす。
- ⑥ 器に盛り、完成!!

※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319



●練習の成果を発揮!(大磯小学校の運動会)

10/11 大磯小学校(☎上田さん撮影)

●畑に映える彼岸花

9/23 国府新宿(☎高田さん撮影)

## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



●富士を化粧する初雪

10/16 国府本郷(☎西村さん撮影)



●今年もおいしいお米ができました  
(稲刈り後の天日干し)  
9/27 生沢(☎杉崎さん撮影)

町の人口と世帯 10月1日現在  
人口 32,439 (+25) 男 15,821 (+25) 女 16,618 (± 0)  
世帯 12,820 (+12) ( ) は前月比