

# わが家のアイドル

濱口 凜空くん  
平成 24 年 1 月 9 日生

一平さん、めぐみさんの長男



公園大好き!家でのお手伝いにも興味津々!これからも楽しいこと、どんどん見つけようね!

※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.23

## かぶのロール白菜

中学1年生の作品 (応募当時)

白菜で中身の具を包む時、白菜がやぶれないように気を付けて巻きました。

### 材料 (4人分)

- ・白菜 大8枚
- ・ホールトマト缶 1缶
- ・にんじん 1/2本
- ・ベーコン 4枚
- ・かぶ 小5個
- A { :水 4カップ
- : チキンコンソメ 2個
- : 塩・こしょう 少々
- たね { : 玉ねぎ 1/2個
- : 溶き卵 1個
- : ナツメグ 少々



- ・合挽き肉 300g
- ・塩・こしょう 少々

### 作り方

- ① 白菜は芯の周りに外側の大きい葉から破かないようにはがし、芯の厚いところを巻きやすいように薄くそぎ取る。少量の湯を沸かし、しんなりするまで加熱する。
- ② にんじんは皮を剥いて細長い乱切りにし、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ 玉ねぎはみじん切りにし、(たね)の材料を全てボウルに入れ、十分に混ぜ合わせる。
- ④ ③を適当に丸め、かぶでサンドし、白菜の上におき、破れないように慎重に巻く。
- ⑤ ④がぎっちり入る大きさの鍋に、巻き終わりを下にして並べ、ホールトマト、ベーコン、にんじんを入れ、Aを入れて強火にかける。
- ⑥ 煮立ってあくが出てきたら丁寧ですくい取り、30~40分ほど弱めの中火で煮る。
- ⑦ 最後に塩・こしょうで味を整え完成。

※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



☎ 上田さん撮影



☎ 奥野さん撮影

一年間の無病息災を願って  
**節分祭**

2月3日 火

福



● 咲き始める梅の花  
1/31 旧吉田浅邸(☎西村さん撮影)

## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



## 文化財消防訓練

文化財を守るため 寶積院 1月24日(土)



☎ 高田さん撮影

☎ 杉崎さん撮影



町の人口と世帯 人口 32,403 (-10) 男 15,793 (-6) 女 16,610 (-4)  
2月1日現在 世帯 12,846 (-6) ( ) は前月比