

わが家のアイドル



おおたに しおん
大谷 紫音くん (1歳)

笑顔が1番最高！
いっぱい楽しんで元気に成長して
ね！



きょうたに みれい
京谷 美麗ちゃん (1歳)

かわいい末っ子！
いつもニコニコ、元気に成長して
くれてありがとう！

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お子さまのお名前
 - 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。

☎政策課 ☎内線206
koho@town.oiso.kanagawa.jp



GO TO **東京オリ・パラ**
2020

ブータン郷土料理レシピ

事前キャンプ協定国の郷土料理レシピを紹介します！

パクシャ・パ

豚肉と大根などの根菜類を煮込んだ
ブータン料理。



材料 (4人分)

豚肉 (できれば塊肉)	200g
大根	1/4本
ニラ	1/4束
大根の葉 (かぶの葉でも可)	半束
赤唐辛子 (鷹の爪でも可)	1～2本
塩	適量
バター	25g
水	1カップ

作り方

- ① 豚肉は1.5cmくらいの食べやすい厚さに切る。大根は5mm幅のいちょう切りにする。大根の葉は1cm幅に刻む。ニラは5cmの長さに切る。赤唐辛子は小口切りにする。辛さを抑えたい場合は、種を取り除いておく。
- ② 水を入れた鍋に豚肉を入れ、少し煮えたら大根、大根の葉、ニラ、赤唐辛子を加える。
- ③ さらにバターと塩を入れて水分が飛ぶまで煮詰める。



豆知識 ブータンでは、豚肉の脂肪が多い部位が好まれるそうです。少し厚めに切っておいて、火が入って縮んでも肉の食べごたえのあるように調理します。また、このレシピでは辛さを抑えてありますが、もう少ししっかり辛みを効かせるのがブータン流。ピリツとした辛さと、バターのコクと塩みがあることで、あまり塩を加えなくてもおいしくいただける一品です。

☎政策課 ☎内線205

カメラフケッチ

広報カメラマン撮影

- ①初夏の大磯海水浴場 (7/6 北浜海岸 杉崎さん撮影)
- ②中丸八坂神社例大祭 (7/1 中丸 高田さん撮影)
- ③高来神社夏季例大祭 (7/15 南下町 上田さん撮影)
- ④生沢祭 (7/1 生沢 伊福さん撮影)
- ⑤ザクロ ⑥ナツツバキ (6/23 旧吉田茂邸 郷土資料館職員撮影)



町の人口と世帯
7月1日現在

人口 31,516 (+26) 男 15,398 (+15) 女 16,118 (+11)
世帯 12,613 (+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。