

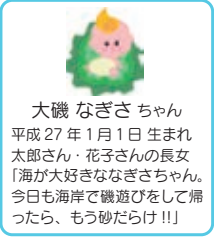
わが家のアイドル

大募集

お子様の写真を
“広報おおいそ”に
載せてみませんか？

- ▶対象児 大磯町在住の1歳～3歳児
- ▶申込み 下記の用紙に必要事項を記入し、写真1枚(デジタルでも可)を添付のうえ、郵送、メールまたは持参にて申し込みください。
- ▶掲載方法 先着順で、毎月1人ずつ広報おおいそ最終ページに掲載します。

※広報おおいそは、発行後町ホームページに掲載されますので、ご了承ください。



大磯 なぎさ ちゃん
平成27年1月1日 生まれ
太郎さん・花子さんの長女
「海が大好きななぎさちゃん。
今日も海岸で磯遊びをして帰ったら、もう砂だらけ!!!」

問・申 政策課(役場3階)

☎内線 207

☒ koho@town.oiso.kanagawa.jp



みんなでつくろう! Oisoレシピ

Vol. 32

七草かゆ

中学校2年生の作品
(応募当時)

七草は大磯産です。はこべらは自宅で作ったものを使用しました。

材料 (3人分)

鶏肉	1枚
塩	適量
酒	大さじ1
水	1リットル
米(洗っておく)	1カップ
七草	1パック
塩	適量



(あん)	
だし汁	200cc
みりん	40cc
しょうゆ	40cc
水	適量
片栗粉	適量

作り方

- ① 鶏肉は塩をし、酒をふりかけ15分置く。
- ② 七草は塩を入れた湯でゆで、一口大にきっておく。
- ③ 土鍋で米と鶏肉(大きいまま)を炊く。おかゆが出来たら鶏肉を取り出し七草と塩を入れる。
- ④ 鶏肉は一口大に切っておかゆにもどす。
- ⑤ 別の鍋で、だしと調味料を合わせ水溶き片栗粉でとろみをつけたあんをつくる。
- ⑥ あんをおかゆにかけて完成。

※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。

問 スポーツ健康課 ☎内線319



●城山公園の紅葉

12/9 県立城山公園(☒ 杉崎さん撮影)

カメラスケッチ

☒ 広報カメラマン撮影



●湘南国際マラソン

12/6 西湘バイパス(☒ 上田さん撮影)



●大磯ふれあい農水産物まつり2015

11/22 大磯港内(☒ 奥野さん撮影)



●津波避難訓練

11/14 国府新宿(☒ 高田さん撮影)



町の人口と世帯

12月1日現在 人口 32,392 (+2) 男 15,779 (±0) 女 16,613 (+2)
世帯 13,003 (+10) () は前月比