

# わが家のアイドル

楠田 <sup>しゅうま</sup>修勇馬くん  
平成26年11月18日生  
光孝さん、碧さんの次男



3歳の暁生兄ちゃんが偶然撮った、とびっきりのスマイル！  
お兄ちゃんに見せる笑顔は  
こんなにキラキラしてるんだね。

※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. 36

中学校1年生の作品  
(応募当時)

## みかんムース添えブラウニー

黒岩地区のみかんは甘味の中に爽やかな酸味がちょうどよく、香りがふんわりと口の中に広がって本当においしいと思います。ほぼ無農薬で安心して食べられる魅力があります。

### 材料 (4人分)

《ブラウニー》

- 板チョコ 3枚
- ①沸騰直前まであたためた牛乳 200cc
- ②ココアの粉 100g
- ③小麦粉 200g

《みかんムース》

- みかん 3~4個
- ④ゼラチン・水 (ふやかす) 4g・大さじ2
- ⑤砂糖・生クリーム 40g・100cc (6分立てにする)
- レモン汁 少々



### 作り方

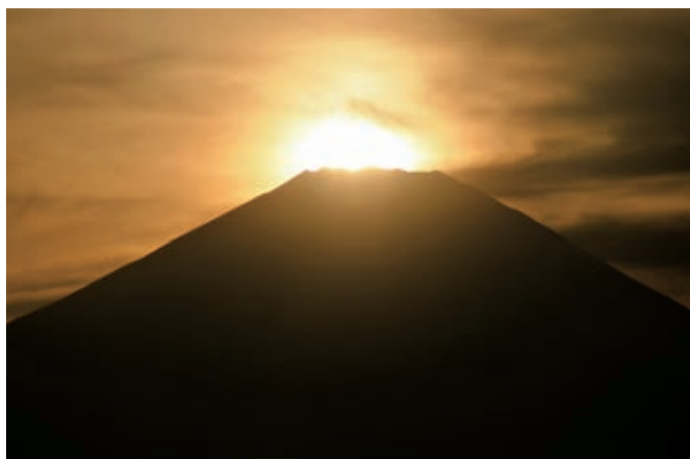
《ブラウニー》

- ① ①に刻んだ板チョコを入れ、しっかり溶かす。
- ② ①に②を入れ、ダマがないよう混ぜる。
- ③ ケーキ型にクッキングシートを敷き②を入れる。

- ④ 型を数センチ程度の高さから数回落として空気を抜く。
  - ④ 230℃のオーブンで10分焼く。竹串を刺して焼き具合を確認する。
- 《みかんムース》
- ① みかんを絞ってジュースを作り、鍋で温めて④を入れ溶かす。
  - ② ⑤に①、レモン汁を入れる。
  - ③ ②を型に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
  - ④ ブラウニーとムースをお皿に盛り付けて完成。

※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。

☎ スポーツ健康課 ☎ 内線319



●ダイヤモンド富士

4/6 虫窪 (☎高田さん撮影)

## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



●高麗の山神輿

4/15 高麗山 (☎上田さん撮影)



●第14回大磯中学校吹奏楽部定期演奏会

3/20 二宮町生涯学習センター(ラディアン) (☎奥野さん撮影)



●高来神社の桜

4/6 高来神社 (☎杉崎さん撮影)



町の人口と世帯  
4月1日現在

人口 31,497 (+10) 男 15,377 (+4) 女 16,120 (+6)  
世帯 12,274 (+36) ( ) は前月比