

# わが家のアイドル

露木 勇杜くん  
平成27年6月25日生

雅幸さん、はるなさんの長男



6月25日は勇杜くんの1歳の誕生日。  
お母さん特製のケーキでお祝い！  
これからも元気いっぱい育ててね♪

※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. 39

中学校2年生の作品  
(応募当時)

## みかんジャム入りシフォンケーキ

レシピはパティシエである父から伝授されているので、プロの味。  
ふわっふわでとってもおいしいです。

- 材料** (ホールケーキ1個分)
- |                               |      |    |
|-------------------------------|------|----|
| 卵黄                            | 4個分  | ]A |
| 砂糖                            | 10g  |    |
| 牛乳                            | 60cc |    |
| サラダ油                          | 20cc |    |
| みかんジャム                        | 60g  |    |
| (広報おおいそ6月号の<br>このコーナーで紹介しました) |      |    |
| 小麦粉                           | 80g  | ]B |
| ベーキングパウダー                     | 2g   |    |
| 卵白                            | 4個分  |    |
| 砂糖                            | 70g  | ]C |



### 作り方

- ① Aを白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に牛乳とサラダ油を少しずつ加え、さらにみかんジャムを加える。  
(みかんジャムが硬い時は電子レンジで温めて柔らかくする)
- ③ ②にB (合わせてふるう)を加えよく混ぜ合わせる。
- ④ Cを泡立てて、メレンゲを作る。
- ⑤ ③のボウルに④を1/3入れて混ぜる。
- ⑥ 残りの④を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、型に流し入れて160℃のオーブンで35~40分焼いて完成。

※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



●国府新宿八坂神社例大祭

6/26 国府新宿 (☎高田さん撮影)

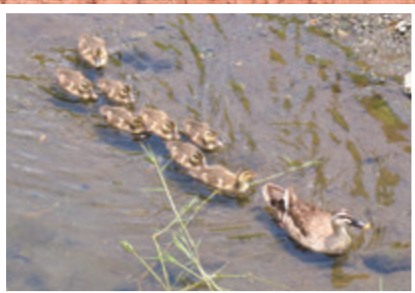
## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



●大磯吹奏楽団第37回ファミリーコンサート

6/19 二宮町生涯学習センター (ラディアン) (☎上田さん撮影)



●カルガモの親子

6/30 葛川 (☎杉崎さん撮影)



●町民春季グランドゴルフ大会

6/18 大磯運動公園 (☎奥野さん撮影)



●海開き

7/3 北浜海岸 (☎太田さん撮影)

### 町の人口と世帯

7月1日現在 人口 31,540 (-21) 男 15,387 (-21) 女 16,153 (±0)  
世帯 12,326 (+1) ( )は前月比