

# わが家のアイドル

あお か  
佐藤 碧香ちゃん  
平成26年1月27日生

祐介さん、早紀さんの次女



休日はパパっ子全開の仲よし姉妹！  
パパもママも凧花と碧香が大好きだよ～！

※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. 45

中学校2年生の作品  
(応募当時)

## ～とっても簡単～ニョッキのみかんソース和え

みかんは友人宅から頂いたもので、無農薬なので体への害の心配もなく安心です。

### 材料 (3人分)

- ・みかんソース  
みかんのしぼり汁 300g  
はちみつ 大さじ1  
レモン汁 小さじ1/2
- ・ニョッキ  
じゃがいも 300g  
(切って水に浸し、あく抜きをしておく)  
薄力粉 30g  
塩 少量

### 作り方

- ・みかんソース
  - ① みかんのしぼり汁を小鍋に移し、火にかけてぐつぐつしてきたら、弱火で30分程煮込む。
  - ② ①にはちみつを加え、時々混ぜながらさらに20分煮込む。とろみがついたら火を止め、粗熱を取る。
  - ③ 容器に移し、冷蔵庫で一晩寝かせればできあがり。
- ・ニョッキ
  - ① じゃがいもを電子レンジか茹でるなどで軟らかくする。
  - ② マッシャーでつぶし、薄力粉と混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなるまでこねる。
  - ③ 食べやすい大きさに丸め、指でキュッと押しつけて薄く延ばし、フォークの背を押しつけて跡をつける。
  - ④ 湯を沸かし、少量の塩を入れ、ニョッキを茹でる。
  - ⑤ ニョッキが浮いてきたら取り出して水につける。
  - ⑥ 水気を切って器に盛り、みかんソースをかければ完成。



※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



●初日の出

1/1 北浜海岸 (☎ 奥野さん撮影)

## カメラスケッチ

☎ 広報カメラマン撮影



●寒中神輿

1/1 北浜海岸 (☎ 上田さん撮影)



●消防出初式

1/8 大磯運動公園 (☎ 杉崎さん撮影)



●大磯の左義長 (火入れ前)

1/14 北浜海岸 (☎ 高田さん撮影)



町の人口と世帯 1月1日現在	人口 31,522 (+14) 男 15,392 (+13) 女 16,130 (+1)
	世帯 12,412 (+2) ( )は前月比