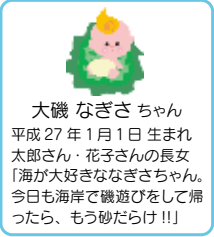


わが家のアイドル 大募集

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。



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.47

中学校1年生の作品
(応募当時)

長ねぎのキッシュ

中学校3年生で受験生のお姉ちゃんに、かぜをひかないようにと思って作りました。

- 材料** (1人分)
- | | | |
|----------|------|----------------|
| 長ねぎ | 1/2本 | |
| 油 | 適量 | |
| 卵 | 1個 | |
| 固形コンソメ | 1/2個 | |
| 水 | 50cc | |
| 牛乳 | 25cc | } 合わせて
50cc |
| 生クリーム | 25cc | |
| パルメザンチーズ | 適量 | |



作り方

- ① 長ねぎを5mm幅で斜めに切り、油小さじ1程度で、軽く焦げ目がつくまで炒める。
- ② ①に水とコンソメを入れ、長ねぎがとろりとやわらかくなるまで煮詰める。
- ③ 火を止めて牛乳と生クリームを入れ、よく混ぜたものに、溶き卵を入れ、耐熱容器に注ぐ。上からパルメザンチーズをふる。
- ④ 200℃のオーブンで20分焼いて出来上がり。焦げ目をつけたい場合はトースターで5分焼く。

※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



●東町町内会の消火訓練
3/5 東町二丁目公園 (☎上田さん撮影)



●白岩神社祭礼
3/5 白岩神社 (☎奥野さん撮影)



●国府新宿自主防災会救急救命講習会
2/25 国府新宿福祉館 (☎高田さん撮影)



●河津桜とメジロ
2/23 川尻広場 (☎杉崎さん撮影)

町の人口と世帯 3月1日現在	人口 31,461 (-30) 男 15,373 (-10) 女 16,088 (-20)
	世帯 12,397 (-1) ()は前月比