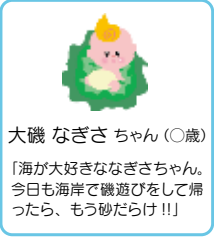


わが家のアイドル 大募集

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.58

太陽のめぐみたっぷり! とうもろこしの土鍋!!

中学校1年生の作品
(応募当時)

大磯の農家さんから、お米ととうもろこしをいただいたので作りました。

材料 (1人分)

| | |
|--------|----------|
| 米 | 1合 |
| 水 | 200cc |
| とうもろこし | 1本 |
| 酒 | 小さじ1と1/2 |
| 塩 | ひとつまみ |
| しょうゆ | 小さじ1と1/2 |
| バター | 適量 |
| 小ねぎ | 適量 |



- 作り方**
- ① 米をといで土鍋に移す。
 - ② ①に水を入れて30分ほど水に浸す。
 - ③ とうもろこしの実を切りはなす。
 - ④ ②にとうもろこし、とうもろこしの芯、酒、塩を入れる。
 - ⑤ ④の土鍋を強火にかける。蓋の穴から蒸気がでてきたら、弱火にして5分炊く。火を止めて、そのまま20分程蒸らす。
 - ⑥ とうもろこしの芯を取りのぞき、しょうゆをまわし入れる。
 - ⑦ バターをのせて小ねぎをちらす。
- ※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



カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



① 照ヶ崎海岸からの夜明け
1/25 高田さん撮影(大磯港)



② 節分祭
2/3 上田さん撮影(高来神社)



③ 雪の日
1/22 杉崎さん撮影(旧吉田茂邸)



④ 初雪の翌朝の風景
1/23 高田さん撮影(国府新宿)



⑤ 東町初午祭
2/11 上田さん撮影(東町)



⑥ 文化財消火訓練
1/20 杉崎さん撮影(中丸)

町の人口と世帯 2月1日現在

| | | | | | |
|----|--------------|-----|--------------|---|-------------|
| 人口 | 31,514 (-16) | 男 | 15,383 (-12) | 女 | 16,131 (-4) |
| 世帯 | 12,555 (+10) | () | は前月比 | | |