

県広報コンクール 最優秀賞受賞



広報おおいそ9月号に掲載した表紙写真が「令和5年神奈川県広報コンクール（広報写真（組み写真）部門）」で最優秀賞を受賞しました。

撮影にご協力いただいた皆さん、ありがとうございました。

問政策課 ☎内線207

今月の表紙

今月は河津桜とメジロが表紙です。いよいよ春がはじまります。

SNSで情報発信中



LINE



Instagram



facebook



マチイロ



#ふらっとGOISO

Instagramで「#ふらっとGOISO」をつけて投稿してくれた写真を紹介します。



@nithiyobi_さん

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



文化財消防訓練

(1/20 王福寺 杉崎さん撮影)



いそかぜ

(2/3 大磯港 伊福さん撮影)



節分祭

(2/3 高来神社 高田さん撮影)



花水川からみる高麗山雪景

(2/5 高麗 木原さん撮影)

みんなでつくろう！ 春キャベツのウインナースープ

春キャベツはやわらかく、みずみずしいのが特徴です。スープ一杯で1人70g野菜が摂れ、たんぱく質も入っているので、朝食にもぴったりです。



材料（2人分）

キャベツ	60g	コンソメスープの素(固形)	
玉ねぎ	20g		1/2個
にんじん	20g	水	400ml
セロリ	20g	塩、こしょう	少々
ブロッコリー	20g	ローリエ(あれば)	
ウインナーソーセージ	4本		1/2枚

作り方

- ①にんじんはヘタを取り、キャベツ、セロリとともに4cm長さの短冊切り、玉ねぎは皮とヘタを取って半分に切り、薄切りにする。ブロッコリーは小房に切り分ける。ウインナーソーセージは切り込みを入れる。
- ②鍋に水を入れて中火にかけ、コンソメスープの素、玉ねぎ、にんじん、セロリ、ローリエを加える。沸騰したらキャベツとブロッコリー、ウインナーソーセージを加え、10分ほど煮る。
- ③塩、こしょうで味を調え、器に盛る。

問スポーツ健康課 ☎内線319