



わが家のアイドル



おおいそ 大磯 さくらこ 桜子ちゃん (2歳)

2歳の誕生日、ディズニーランドへ行きました。ミッキーやミニーを指差し「見て！」とニコニコでした。



つぼい 壺井 あやなちゃん (2歳)

やんちゃ盛りで元気いっぱい！2つ上の、「にーに」と喧嘩ばかりだけど、時々甘えん坊で優しい「にーに」に甘えてます。



まつしま ももか 松嶋 百花ちゃん (2歳)

いたずら怪獣娘！母は毎日クタクタだけど、娘の笑顔が何よりのご褒美だよ！

☎政策課 ☎内線206 koho@town.oiso.kanagawa.jp



GO TO
東京オリ・パラ
2020

リンピック リンピック

エリトリア郷土料理レシピ

事前キャンプ協定国の郷土料理レシピを紹介します！

インジェラ

テフ粉を発酵させ、クレープ状に焼いたエリトリアの主食。



作り方

- ① ボウルにテフ粉、小麦粉、ベーキングパウダー、ドライイースト、ヨーグルトを入れ、クレープ生地くらいの固さになるよう、水を加えてよく混ぜる。生地が固いようであれば、少し水を追加する。
- ② ①に濡れタオルをかぶせて30分ほど発酵させる。
- ③ フライパンにうすくオリーブ油をペーパータオルでまんべんなくのばし、②をおたま1杯分、フライパンの大きさに合わせて流し込み、焦がさないように気をつけながら蓋をして焼き、表面がふっふっ泡立ってきたら裏返して蓋を取って焼き上げる。

材料 (4人分)

テフ粉	120g
小麦粉	55g
ドライイースト	3g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
ヨーグルト	大さじ1
水	250ml
オリーブ油	適量

豆知識 テフ粉とは、イネ科の植物「テフ」の実を脱穀し、製粉したものです。グルテンがなく鉄分が豊富。インターネット通販で入手することができます。テフ粉を使用しない場合は、そば粉で代用が可能です。

☎政策課 ☎内線205

カメラスケッチ

広報カメラマン撮影

- ①カモの親子
6/5 不動川 (伊福さん撮影)
- ②朝市
5/20 大磯港 (高田さん撮影)
- ③マコモダケ植え
6/9 西小磯 (杉崎さん撮影)
- ④白キス投釣大会
6/10 こゆるぎ海岸 (上田さん撮影)
- ⑤ワンネーションカップ閉会式
5/26 大磯北浜海岸 (政策課撮影)







町の人口と世帯 6月1日現在	人口 31,490 (-24) 男 15,383 (-17) 女 16,107 (-7)
	世帯 12,597 (-18) ()は前月比