

わが家のアイドル



あべかわ あかり
安部川 明梨ちゃん(2歳)
運動会が終わって、ご褒美にメダルとお菓子をいただきました。



さほら いっせい
佐原 壱政くん(2歳)
食べるごととウルトラマンが大好きです！毎日いっぱい遊んですくすく育ってます！



いとう まい
伊東 舞ちゃん(2歳)
プリンセスが大好きで毎日ドレスを着てご近所さんにお披露目。温かい目で見守ってもらい幸せ者です。そして最近、クレープの美味しさを知りました。

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

みんなでつくろう！お正月に！いつものおいなりさんを一工夫 おせちでいなり

(食改さんレシピ：29年度12月伝統料理教室より)

材料 (20個分)

米	2カップ
水	300ml
A	
米酢	50ml
砂糖	大さじ1と1/2
塩	小さじ2と2/3
油揚げ	10枚
B	
だし汁	400ml
砂糖	70g
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ2と1/2

(トッピング用具材)
煮しめ、厚焼き玉子、酢ぼす、かまぼこ、漬物等 適量

作り方

- ① 米を普段通りに研ぎ、30分ほどざるにあげた後、釜に入れて分量の水を注いで炊く。
- ② 米が炊けたら飯台(または大きいボウル)に移し、合わせたAを回し入れて切るように混ぜる。
- ③ 油揚げは半分に切り、油抜きをする。
- ④ 鍋に③とBを入れ、水分がなくなるまで煮含める。
- ⑤ トッピング用具材は食べやすい大きさに切る。
- ⑥ 油揚げの端を内側に折り込み、酢飯を詰め、トッピング用具材をのせる。



問 スポーツ健康課 ☎内線319

カメラフケッチ

広報カメラマン撮影

- ① 休憩中のベニシジミ (11/9 寺坂の草むら 高田さん撮影)
- ② 生沢文化祭 (11/3 生沢会館 伊福さん撮影)
- ③ 国府小学校バザー (11/10 国府小 杉崎さん撮影)
- ④ 高麗山芸術祭 (11/12 高来神社 上田さん撮影)






町の人口と世帯 11月1日現在	人口 31,459 (-8)	男 15,363 (-11)	女 16,096 (+3)
	世帯 12,614 (+4)	() は前月比	

UD FONT 見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。