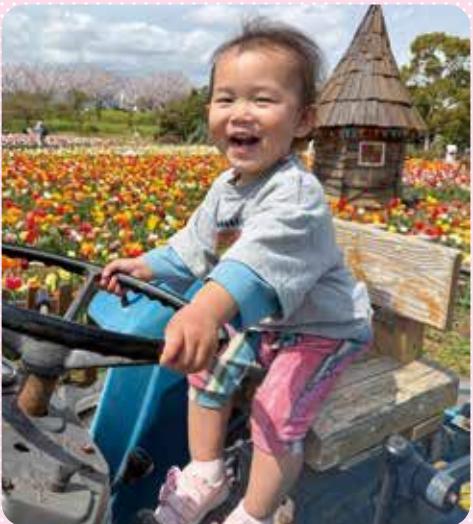


わが家のアイドル



きたがわ つばき

北川 椿ちゃん (2歳)

花より団子よりトラクターに夢中です。
走ったり跳んだり身体を動かすことが大好きな椿。
これからもすくすく成長してね♡

問 政策課 ☎ 内線207

koho@town.oiso.kanagawa.jp

今月の表紙

障害者週間にちなみ、手話サークルのろう者の皆さんにご協力いただきました。手話と豊かな表情で健聴者とコミュニケーションをとり、「共に生きる」という社会を体現しています。ぜひこの機会に手話について学びを深めてみませんか。

SNSで情報発信中



LINE

Instagram

facebook

Matipro

Lifevision

//みんなでつくろう！// ～大磯自慢食材vol.2 湘南土ねぎ～ ねぎの♪スコーン♪スコーン♪

大磯で収穫される食材を使ったオリジナルレシピ「Oisoレシピ」を参考にしています。「Oisoレシピ」は町内在勤の方から募集したレシピです。考案してくださったYYYYY・HHHHHさんの自慢のポイントは、炭水化物・たんぱく質・ビタミンと栄養価が高くおいしい！とのことです。

本誌でOisoレシピを募集しています。大磯産の食材を使ったレシピを是非教えてください！ホームページで過去のレシピを見ることができます。



材 料 (4個分)

A	薄力粉 ベーキングパウダー きび砂糖 こしょう	150g 小さじ1強 20g 少々(好みで)
バター		40g
牛乳		50ml
B	湘南土ねぎ ベーコン 小松菜(時期により菜の花)	好きなだけ 好きなだけ 好きなだけ

過去の
Oisoレシピ集は
こちら

作り方

- ①ボウルにAの材料を入れ、手でぐるぐると混ぜる。
②①にバターを入れ、粉になじませながら潰す。指先で大きなかたまりがなくなるように混ぜる。
POINT バターは溶かすとさくさくにならないから、すり混ぜる。

- ③牛乳を加えて手でぐるぐると混ぜ、粉けがなくなったらB(あらかじめ切っておく)を加えて混ぜ、1つにまとめる。
POINT 生地は耳たぶくらいのかたさにする。かたければ牛乳(分量外)を加える。

- ④生地を好みの大きさにまとめ、オーブン用ペーパーにのせて天板にのせ、20分焼く。良い焼き色がついたら網にのせて粗熱をとる。

～おうちでいだきますの日～
毎月19日は「食育の日」
第一日曜日は「ファミリーコミュニケーションの日」

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



富士山初冠雪
(10/23 プリンスホテル駐車場より
高田さん撮影)



大磯まつり
(11/8 大磯ロングビーチ 伊福さん撮影)