

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

過去のOisoレシピ集はこちら



作り方 下準備: オープンを200℃に温めておく。

- 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、オープ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。

~ おうちでいただけますの日 ~
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

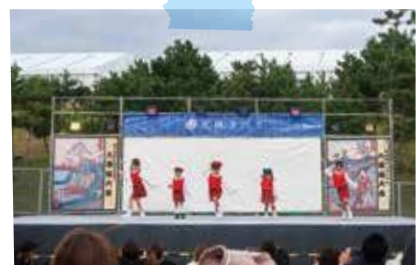


カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



富士山初冠雪
(10/23 プリンズホテル駐車場より
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)