

わが家のアイドル



たかだ あかり
高田 明里ちゃん(満2歳)

レストランで大好きなお子様ランチを待っている、我が家で1番の食いしん坊です。

問政策課 ☎内線207
koho@town.oiso.kanagawa.jp

今月の表紙

今月の表紙は大磯プリンスホテルで撮影した桜です。カメラスケッチもお花の写真で統一しました。

SNSで情報発信中



LINE

Instagram

facebook

マチイロ

Lifevision



カメラスケッチ

広報カメラマン撮影



兜門と梅
(2/18 旧吉田邸 伊福さん撮影)



善福寺の桜とメジロ
(3/8 善福寺 高田さん撮影)

みんなでつくろう!

～給食メニューvol.2～

カルシウムが摂れます! さくらごはん

町立国府保育園で人気のある献立です。桜の咲く季節にぴったりの春らしい色のごはんです。おにぎりにして、春の行楽弁当にもよいですね。

桜えびとチーズにはカルシウムが豊富に含まれます。カルシウムは丈夫な骨や歯をつくるために欠かせない栄養素です。



材料(4人分)

米	2合
桜えび	大さじ1
チーズ(おやつなどで食べるもの)	1と1/2個
いりごま	大さじ1

作り方

- ①ご飯を炊く。
- ②桜えびは香りが立つまで軽く炒ってから手でパラパラと細かくする。
- ③チーズは5mm角に切る。
- ④炊きあがったご飯に、②と③といりごまを混ぜ合わせてできあがり。

～おうちでいただきますの日～
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