

「かわいい」おまえぎのたから

3月
生まれの
元気な子



やまもと つむぎ
山本 紬ちゃん1歳
(下比木)



すずき りひと
鈴木 理仁くん1歳
(東町)



かわらざき ひなた
河原崎 陽くん1歳
(佐倉二区)



おかむら ことね
岡村 采音ちゃん2歳
(本町)



ますだ ことの
増田 琴乃ちゃん3歳
(新野東)



かわらざき あさひ
河原崎 旭くん3歳
(佐倉二区)

かわいい笑顔を募集します。
対象：5月生まれの1歳～3歳児で、本コーナーへ掲載されたことのない子
申込期間：4月5日(月)、6日(火)の2日間、8時15分～17時(最大8枠。先着順)
◆申込先：総務課
☎0537-1132

コロナウイルスを
予防しよう!!



「御前崎をたべよう！」



みたらし風ネギもち

ネギには免疫力を高めるビタミンがたっぷり！ネギは御前崎市でも生産されています。

材料(4人分)

- ◆薄力粉.....150g
- ◆小ネギ.....10g
- ◆ぬるま湯.....80ml
- ゴマ油.....小さじ2
- ★しょうゆ.....大さじ2
- ★みりん.....大さじ2
- ★砂糖.....大さじ2
- 片栗粉(水溶き).....適量

作りかた

- 1 小ネギは小口切りにする。
- 2 ボウルで◆を混ぜ合わせ、直径4～5センチくらいに丸めてラップをかけて常温で30分ほど休ませる。
- 3 2を8等分したらゴマ油をひいたフライパンで焦げ目がつくまで両面を焼く。
- 4 小鍋に★を入れて火にかける。煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 5 3を器に並べて4をかける。

▶ 1人分=211kcal

