



# ＼かわいい！／ おまえぎのたから **4** 月 生まれの 元気な子



やました かおる  
**山下 馨ちゃん1歳**  
(中町)



すずき ともや  
**鈴木 智也くん1歳**  
(大山)



すずき ゆめは  
**鈴木 優明花ちゃん2歳**  
(新神子区)



しみず はると  
**清水 颯人くん3歳**  
(佐倉二区)



ますだ めいさ  
**増田 芽依咲ちゃん3歳**  
(中原区)



すずき ななか  
**鈴木 彩華ちゃん3歳**  
(本町)



すずき さわ  
**鈴木 沙和ちゃん3歳**  
(大山)



さいとう りおん  
**齋藤 颯穂ちゃん3歳**  
(白浜区)

かわいい笑顔を集めます。  
対象：6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：5月11日(月)、12日(火)の2日間、8時15分～17時  
(受け付けは電話のみ。先着8人)  
◆申込先：総務課  
☎0537-1132

このコーナーはケーブルテレビでも放送されます。

## “御前崎をたべよう！”



鶏つくねの裏打ちしいたけ

### 材料(1人分)

- 鶏ひき肉……………100g
- 玉ねぎ(みじん切)……1/8個
- 生しいたけ(大)……………2個
- ◆卵……………1/2個
- ◆片栗粉……………大さじ1/2
- ◆塩こしょう……………少々
- 片栗粉……………大さじ1/2
- ★だし汁……………3/4カップ
- ★しょうゆ……………大さじ3/4
- ★砂糖・みりん…各大さじ1/2

- 1 ボウルに鶏ひき肉、玉ねぎ、◆を入れ、粘りが出るまでよく練り、2等分にする。
- 2 生しいたけは軸を取り除き、かさの表側に十文字の切れ目を入れる。裏側に片栗粉を薄くまぶし、1のタネをしっかりと詰める。
- 3 鍋に★を入れて火にかける。煮立ったら中火にし、2のしいたけの表側を下にして並べ入れる。8分ほど煮て裏返し、さらに7～8分煮る。

▶ 1人分 = 312kcal