

「かわいい」
おまえぎのたから 9月
生まれの
元気な子



わたなべ ゆうすけ
渡辺 悠祐くん1歳
(大山)



ふじもと いちか
藤本 一樺ちゃん1歳
(中町)



ふかだ こうき
深田 浩輝くん1歳
(本町)



ふじた しゅんき
藤田 竣貴くん2歳
(女岩区)



ますだ ひなた
増田 陽向くん2歳
(大山)



かました あやめ
釜下 喜ちゃん2歳
(西側区)



たかぎ りつき
瀧 律希くん3歳
(白羽区)



おじま ひろや
尾崎 宏哉くん3歳
(塩原)

かわいい笑顔を募集します。

対象:11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:10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

「御前崎をたべよう！」



生落花生のピーナツ味噌

生の落花生が手に入るのは産地ならでは！乾燥落花生でも作れます！

材料(4人分)

- 生落花生(殻付き).....200g
- 食塩(茹でる用).....少量
- サラダ油.....小さじ1
- ◆みそ.....大さじ2
- ◆料理酒.....大さじ1
- ◆みりん.....大さじ1
- ◆砂糖.....大さじ1
- ◆白いりごま.....適量

▶1人分=331kcal

作りかた

- 1 水と食塩、殻付きの落花生を鍋に入れ、火にかける。
- 2 沸騰後、20分経過したらざるにあげ、殻を外す。
- 3 フライパンでサラダ油を熱し、中火で2を炒める。
- 4 2～3分炒めたら弱火にして◆の材料を入れ、混ぜ合わせる。
- 5 全体になじんだら火を止め、器に盛り付ける。