

＼かわいい！＼ おまえぎのたから **2**月 生まれの 元気な子



みずの こはる
水野心晴くん1歳
(佐倉二区)



すずき ひより
鈴木陽依里ちゃん1歳
(東町)



さいとう みなと
齋藤 湊くん1歳
(白浜区)



いとうち か
伊藤智香ちゃん1歳
(大山)



かわらさき あつと
河原崎敦翔くん2歳
(上朝比奈)



とみた あやめ
富田彩愛ちゃん3歳
(大山)



かわらさき あみ
河原崎亜未ちゃん3歳
(朝比奈原)

かわいい笑顔を募集します。
対象：4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：3月4日(月)、5日(火)の2日間、8時15分～17時
(最大8枠。先着順)
◆申込先：市役所総務課
☎0537(05)1132

このコーナーは
ケーブルテレビでも
放送されます



普段の食事に “野菜プラス1皿”



簡単大根もち

材料(4人分)

ダイコン …………… 約10㍻
ニラ …………… 1本
小麦粉 …………… 大さじ2
かたくり粉 …………… 大さじ2
砂糖 …………… 大さじ2
しょう油 …………… 大さじ2

- 1 ダイコンの皮をむき、すりおろしたらしぼって水分を捨てる。
- 2 ①に1㍻幅に切ったニラ、小麦粉、かたくり粉を入れて混ぜる。
- 3 フライパンに油を入れ、弱火～中火で両面に焼き目がつくまで焼き、皿に移す。
- 4 砂糖としょう油を③のフライパンで熱し、焼き上がった大根もちにつける。

▶ 1人分 = 87kcal