

＼かわいい！＼ おまえぎのたから

4月
生まれの
元気な子



すずおかにな
須藤 仁梨ちゃん2歳
(白羽区)

かわいいな～！
みんなすくすく元気に
大きくなってね！



すずきかなた
鈴木 翔湊くん3歳
(塩原)



来月号には、
5月生まれの子どもが
載るよー！



むらまつれの
村松 礼望ちゃん3歳
(朝比奈原)

かわいい笑顔を募集します。

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10日(月)、11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

～食のまち御前崎～

毎月19日は食育の日！ 御前崎をたべよう！

豚肉は疲労回復効果も期待できます。



豚肉のネギ巻き

材料(4人分)

豚肩ロース……………20枚
葉ネギ……………2束分
塩・コショウ……………適量
ポン酢……………大さじ2
サラダ油……………小さじ2

作りかた

- 1 豚肉は軽く塩・コショウをする。
- 2 葉ネギは5等分の長さに切る。
- 3 1の豚肉で1枚ずつ2を巻く。
- 4 フライパンにサラダ油をひいて火にかける。3の巻き終わりを下にして全体に軽く焼き目がつくまで焼いていく。
- 5 器にのせ、ポン酢を添える。

▶ 1人分=199kcal
食塩相当量 1.0g

◆今月のレシピに使われている特産品：葉ねぎ

