

＼かわいい！＼ おまえざきのたから

1 月
生まれの
元気な子



まつもと わたる
松本 和樽くん1歳
(塩原)



みずの あおい
水野 蒼士くん2歳
(佐倉二区)



なかじま あらた
中嶋 新くん3歳
(上朝比奈)



たかつか ふき
高塚 風希くん3歳
(白羽区)

かわいい笑顔を募集します。
 対象：3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：2月1日(火)、2日(水)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

コロナウイルスを予防しよう!!



2m



～食のまち御前崎～

毎月19日は食育の日！ 御前崎をたべよう！



イチゴ大福

ビタミンCたっぷりのイチゴで免疫力を上げましょう。

材料(4個分)

- A 白玉粉.....80g
- A 砂糖.....40g
- A 水.....90ml
- 片栗粉.....適量
- こしあん.....120g
- イチゴ.....4個

▶ 1個分 = 210kcal
 食塩相当量 0.0g

作りかた

- 1 大きめの耐熱ボウルに A を加えてよく混ぜる。
- 2 1 にラップをかけ、600W の電子レンジで2分加熱し、取り出して木べらなどで全体をよく混ぜる。
- 3 再度600W の電子レンジで1分30秒加熱し、よく混ぜる。
- 4 3 に片栗粉をまぶし、4等分にする。
- 5 こしあんを4等分にして丸める。
- 6 4 を一つ一つのぼして、5 を包む。
- 7 キッチンバサミで1カ所に切り込みを入れ、イチゴを入れる。