

# ＼かわいい！＼ おまえぎのたから

2月  
生まれの  
元気な子



まつした あおい  
**松下 蒼くん 1歳**  
(白羽区)



すずき いちか  
**鈴木 一禾ちゃん 2歳**  
(比木原)



まつした れお  
**松下 怜央くん 3歳**  
(大山)



しおみ かこは  
**塩見 香心葉ちゃん 3歳**  
(女岩区)

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7日(月)、8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

コロナウイルスを  
予防しよう!!



## ～食のまち御前崎～

毎月19日は食育の日！ 御前崎をたべよう！



新タマネギをまるごと使ったスープであたためましょう。

新タマネギ丸ごとスープ

### 材料(4人分)

- 新タマネギ.....4個
- ベーコン.....4枚
- ミニトマト.....4個
- オリーブオイル.....大さじ1
- 水.....800cc
- 固形コンソメ.....2個
- 塩こしょう.....適量
- パセリ(乾燥).....適量

### 栄養価(1人分)

▶ 1人分=135kcal  
食塩相当量 1.8g

### 作りかた

- 1 新タマネギの皮をむき、根元に十字の切れ込みを入れる。1つずつラップにくるみ、耐熱皿にのせて電子レンジで加熱する(600W 6分)。
- 2 ベーコンは短冊に切り、ミニトマトは半分に切っておく。
- 3 鍋にオリーブオイルと2を入れ、中火で炒める。水とコンソメを加えてひと煮立ちさせる。
- 4 コンソメが溶けたら1を入れ、ふたをして弱火で10分ほど煮る。
- 5 塩こしょうで味を調えて器に盛り、パセリをふる。

◆今月のレシピに使われている特産品：新たまねぎ 健康づくり課・御前崎市栄養友の会

