

# ＼かわいい！＼ おまえぎのたから

8月  
生まれの  
元気な子



かわらさき とわ  
河原崎 杜和くん3歳  
(大山)



ちきゅう みなと  
知久 湊翔くん3歳  
(白羽区)



よこやま そら  
横山 想空くん2歳  
(薄原区)



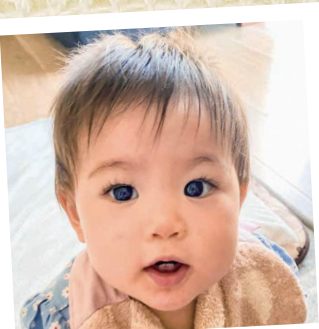
ふるかわ せい は  
古川 青波くん2歳  
(白羽区)



おだ あおいちゃん2歳  
(合戸)




あさはら つむぎちゃん1歳  
(広沢区)



かわぐち こなつ  
川口 瑚夏ちゃん1歳  
(女岩区)



しのみや さわ  
四ノ宮 沙和ちゃん1歳  
(中町)

かわいい笑顔を集めます。  
対象:10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:9月4日8時15分～29日17時(先着8枠)  
申し込みフォーム▶   
照会:総務課  
☎0537⑧1132

## ～食のまち御前崎～

毎月19日は食育の日！ 御前崎をたべよう！



夢咲牛タコライス

とっても簡単にできるタコライスにチリパウダーをかけるるとより本格的な味わいに。

### 材料(4人分)

- ごはん……………600g
- 夢咲牛ひき肉……………400g
- 中濃ソース……………大さじ4
- トマトケチャップ…180g
- レタス……………8枚
- トマト……………4個
- チリパウダー……………適量

▶ 1人分 = 623kcal  
食塩相当量 2.6g

### 作りかた

- 1 レタスは細切り、トマトは2割角に切る。
- 2 熱したフライパンにひき肉、中濃ソース、トマトケチャップを入れ、炒める。
- 3 器にご飯を盛り、その上にレタスを敷き、周りにトマトを散らす。
- 4 2を3の中央に盛り、お好みでチリパウダーをかける。

