

＼かわいい！＼ おまえぎのたから 10月 生まれの 元気な子



おがわりあ
小川 莉明ちゃん3歳
(東町)



しみずとあ
清水 翔空くん3歳
(桜ヶ池)



かのうはるおみ
加納 悠臣くん3歳
(下朝比奈)



あさひなことは
朝比奈 思葉ちゃん3歳
(新野西)



うえたとら
植田 虎くん2歳
(本町)



しげためい
繁田 明依ちゃん2歳
(下比木)



ますだみあ
増田 海彩ちゃん2歳
(白羽区)



ささきのん
佐々木 暖音ちゃん2歳
(女岩区)

かわいい笑顔を募集します。
対象:12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:11月1日(金)8時15分～15日(金)17時(先着8枠)
申し込みフォーム▶ 
照会:総務課
☎0537⑨1132

～食のまち御前崎～

毎月19日は食育の日！
プラス1品でバランスのよい朝食を



タラモサラダ

トーストとの相性抜群！
夜のおつまみにも嬉しい一品です！

材料(4人分)

ジャガイモ(大).....2個
タラコ(生).....50g
オリーブ油.....大さじ1
塩コショウ.....少々
マヨネーズ.....大さじ4
パセリ.....少々

▶ 1人分=127.5kcal
▶ 食塩相当量 0.7g

作りかた

- 1 ジャガイモは皮をむいて一口大に切り、塩少々(分量外)を加えた水から茹でてやわらかくなったら水気をきる。タラコはスプーンで中をしごいて中身を出す。パセリはみじん切りにする。
- 2 ボウルにすべての材料を入れジャガイモをつぶしながら混ぜ合わせる。
- 3 器に盛ってパセリを散らして完成。

この冊子は雑紙としてリサイクルできます