

＼かわいい！＼ おまえぎのたから

5 月
生まれの
元気な子



いけだ せな
池田 瀬生くん 3歳
(新神子区)



みずたに りつか
水谷 立夏ちゃん 3歳
(塩原)



いわくら ここな
岩倉 心桜ちゃん 3歳
(東町)



やまぐち ひなこ
山口 陽七子ちゃん 3歳
(大山)



ごとう りゅうだい
後藤 龍大くん 2歳
(合戸)



こすぎ くれは
小杉 紅羽ちゃん 2歳
(早苗町)



てらだ あやせ
寺田 彩世くん 2歳
(薄原区)



まつした れん
松下 蓮くん 1歳
(大山)

かわいい笑顔を募集します。
対象：7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：6月2日(月)8時15分～13日(金)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！
プラス1品でバランスのよい朝食を



クラムチャウダー風簡単スープ

缶詰や冷凍野菜を使って
短時間でアサリの旨味が
おいしいスープです！

材料（4人分）

アサリの水煮缶……………60g(汁除く)
タマネギ……………2個
ミックスベジタブル……………60g
◆アサリの水煮缶の汁+水…400ml
◆コンソメ(固形)……………1個
牛乳……………400ml
塩コショウ……………少々

▶ 1人分=98kcal
▶ 食塩相当量 0.8g

作りかた

- 1 タマネギを1cm角に切る。切ったタマネギは崩さない。
- 2 鍋に◆を入れて火にかけ煮立ったら、アサリ、タマネギ、ミックスベジタブルを加え、タマネギが柔らかくなるまで煮る。
- 3 2に牛乳を加え、ひと煮立ちしたら塩コショウで味を調える。

紙 この冊子は雑紙としてリサイクルできます