

「かわいい」おまえぎのたから 5月 生まれの元気な子



かわしまはやと
川島颯斗くん1歳
(新野)



たけ
武ひまわりちゃん1歳
(池新田)



みじたまさき
藤田真輝くん1歳
(佐倉)



わたなべりのん
渡辺梨音ちゃん2歳
(池新田)



ながおはると
長尾温人くん1歳
(中町)



あんどらいた
安藤徠多くん1歳
(池新田)

お子さんのかわいい笑顔を広報へ掲載しませんか。7月に誕生日を迎える1歳～3歳児で本コーナーへ掲載されたことのないお子さんを募集します。広報課へ電話でお申し込みください。(先着順)受け付けは6月13日(月)8時15分～となります。☎0537⑧1132

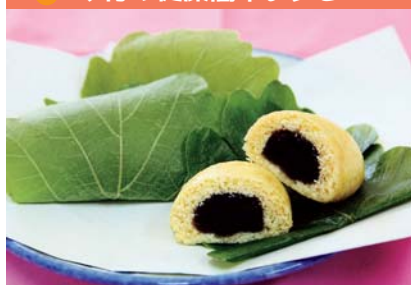


むらまつか なみ
村松夏菜美ちゃん3歳
(池新田)



さわしめい
澤西芽依ちゃん2歳
(比木)

今日の健康簡単レシピ



懐かしの柏餅

材料(18～20個分)

- 小麦粉…………… 200g
- 砂糖…………… 140g
- 水…………… 60～65cc
- 炭酸…………… 4g
- 卵…………… 1/2個
- 柏の葉…………… 20枚
- あんこ…………… 400g
- 小麦粉…………… 打ち粉用少々

※1人分 115 kcal

- ①あんこで20gほどの団子を作っておく。
 - ②小麦粉、炭酸、砂糖を合わせふるいにかける。
 - ③水と卵を混ぜる。
 - ④②と③を混ぜ、こねる。小麦粉を手につけ、10～20個ほど団子を作る。
 - ⑤④の生地を伸ばし、あんを包み、柏餅のように形を作る。
 - ⑥20分ほど蒸し、柏の葉で包む。
- ※柏の葉は塩ゆでして、乾かしておきます。
- 〈御前崎市健康づくり食生活推進協議会〉