

「かわいい」おまえぎのたから

1月
生まれの
元気な子



やまもとあやと
山本彩人くん1歳
(大山)



たていしれあ
立石怜愛ちゃん1歳
(中町)



くればやしかずほ
紅林航羽くん1歳
(東町)



やまごうせい
八木煌生くん1歳
(中町)



ななみせいり
名波星史ちゃん1歳
(本町)



あかほりしゅうと
赤堀 柊斗くん1歳
(門屋)



すのもとゆうり
榎本優史くん2歳
(佐倉一区)



おかむらゆうと
岡村悠翔くん2歳
(比木原)

CHECK

お子さんのかわいい笑顔を広報紙へ掲載しませんか。
3月生まれの1歳～3歳児で本コーナーへ掲載されたこ
とのないお子さんを募集します。

秘書政策課へ電話でお申し込みください。

申込期間：2月9日(月)、10日(火)の2日間、8時15分～17時

(応募多数の場合は写真が小さくなります)

◆申込先：市役所秘書政策課 ☎0537⑩1161



たかだいらりな
高田麗心ちゃん3歳
(本町)



やまもとみく
山本弥空ちゃん3歳
(佐倉三区)

わくわくクッキング お子さんと作ってみよう！



ごはんのかりかり焼き

材料(4人分)

- ご飯……………150g²
- ツナ缶…………小1 / 2個
- 薄力粉…………大さじ1
- 塩こしょう…………少々
- ピザ用チーズ…………適宜
- 水……………少々
- オリーブオイル…………適宜
- ケチャップ…………適宜

A

- 1 ボウルにご飯とAを入れて混ぜ、全体がまとまるように水を加える。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、1をスプーンですくい広げて入れる。
- 3 上にピザ用チーズを乗せる。
- 4 片面が焼けたらひっくり返し、チーズがカリッとなったらできあがり。お好みでケチャップをつける。

※いつものご飯がかりかりで香ばしいおやつに大変身！お子さんと一緒に作ってみてください。

▶ 1人分=112kcal タンパク質 5g⁷