



かわいい！ おまえぎのたから

1 月
生まれの
元気な子



ますだ とうご
増田 桐昂くん 1歳 (本町)



さかの るな
坂野 琉奈ちゃん 1歳 (新野西)



おしまあおい
尾嶋 葵唯ちゃん 1歳 (塩原)



ふくなか こうえい
福中 煌英くん 2歳 (新野東)



いちかわ みゆ
市川 心結ちゃん 3歳 (合戸)



このコーナーは
ケーブルテレビでも
放送されるよ！

お子さんのかわいい笑顔を広報紙に掲載してみませんか。
対象：3月生まれの1～3歳児で本コーナーへ掲載されたことのない子
申込期間：2月8日(月)、9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 ☎0537⑤1161

このコーナーはケーブルテレビでも放送されます。

バランス朝ご飯 ～赤色の栄養+1品～



彩り野菜のお餅ピザ



材料(1枚分)

- 餅 4個
- ベーコン 2枚
- キャベツ 1枚
- ミニトマト 4個
- ピーマン 1個
- トマトケチャップ…大さじ1
- とろけるチーズ 40g
- サラダ油 適量

▶ 1枚分=188kcal

- 1 ベーコンは2等分の長さに切る。キャベツは千切り、ピーマンは薄切り、ミニトマトは半分にする。
- 2 餅は5mm程度の厚さに切る。
- 3 フライパンを熱してサラダ油をひき、餅を入れて均等の厚さにする。
- 4 3に焼き色がついたら裏返す。
- 5 4にケチャップを塗り、千切りにしたキャベツを敷いたらベーコン、ミニトマト、ピーマンをのせ、ふたをして5分程焼く。
- 6 チーズを散らし溶けるまで焼く。