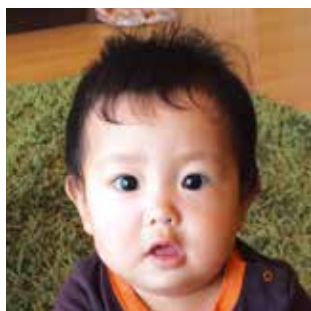




# ＼かわいい！＼ おまえぎのたから 11月 生まれの 元気な子



さぎさかへいこ  
匂坂圭吾くん1歳 (合戸)



さわいりりほ  
澤入理歩ちゃん1歳 (広沢区)



たかはたことみ  
高畑心美ちゃん1歳 (比木原)



まついあむい  
松井咲夢ちゃん2歳 (新神子区)



こまつりんこ  
小松凜子ちゃん2歳 (中町)



おがさわらすずは  
小笠原紗羽ちゃん2歳 (佐倉一区)



てらだかな  
寺田菜那ちゃん3歳 (白浜区)



ないとうはな  
内藤巴菜ちゃん3歳 (新神子区)

かわいい笑顔を募集します。  
対象：1月生まれの子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：12月5日月、6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  
☎0537-1161

このコーナーはケーブルテレビでも放送されます。

## 給食の人気メニュー ～浜岡保育園～



鶏とポテトの揚げ煮



### 材料(4人分)

- 鶏もも肉 ..... 1枚
- しょうゆ ..... 小さじ2
- 片栗粉 ..... 大さじ4
- 揚げ油 ..... 適量
- ジャガイモ ..... 4個
- ニンジン ..... 1本
- グリーンピース ..... 20g
- タレ
- 砂糖 ..... 小さじ2
- しょうゆ ..... 小さじ1
- 水 ..... 100cc

▶ 1人分 = 157kcal

- 1 ニンジンはイチョウ切りにし、鍋にたれの調味料と一緒にに入れて煮る。
- 2 ジャガイモは7mmの厚さのイチョウ切りにし水にさらす。グリーンピースは下ゆでし、水にとる。
- 3 鶏肉は一口大にカットし、しょうゆで下味をつける。
- 4 水気を切ったジャガイモを先に油で揚げる。3の鶏肉に片栗粉をまぶし、油でカラリと揚げる。
- 5 1の鍋に、4を入れ、たれを一煮立ちさせからませる。とろみがつき、つやが出たらグリーンピースを散らす。