

# 「かわいい」おまえぎのたから 9月 生まれの元氣な子



まつもとあいら  
松本藍里ちゃん1歳  
(佐倉三区)



くりばしはな  
栗林花凪ちゃん1歳  
(白羽区)



むらまつまなほ  
村松真那穂ちゃん1歳  
(東町)



ますだきょう  
増田馨くん2歳  
(東町)



おおいしゆうり  
大石悠理くん3歳  
(佐倉一区)



すずきあいら  
鈴木愛梨ちゃん3歳  
(大山区)

かわいい笑顔を募集します。  
対象：11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：10月7日(月)、8日(火)の2日間、8時15分～17時(最大8枠。先着順)  
◆申込先：市役所総務課  
☎0537-1132



おきゆうな  
沖優那ちゃん3歳  
(本町)



まつもとさきな  
松本咲那ちゃん3歳  
(塩原)

## 「御前崎をたべよう！」



夢咲牛しゃぶサラダ

香味野菜の香りと  
ポン酢の酸味で  
減塩に♪

### 材料(4人分)

- 夢咲牛もも肉(しゃぶしゃぶ用)……320g
- 春菊……………2束
- タマネギ……………1/3個
- ミョウガ……………4個(60g)
- ◆ポン酢しょうゆ……大さじ2と1/3
- ◆すりごま……………大さじ2
- ◆おろしショウガ…小さじ2
- ◆ごま油……………小さじ1
- ※1人分：269kcal
- ★夢咲牛は柔らかく、ふかみのある味わいが特徴です！

- 1 春菊はやわらかい葉の部分を摘み取る。タマネギは薄切りにする。ミョウガは縦半分にしてから薄切りにする。
- 2 鍋にたっぷりの湯を沸かし、温度が80℃程度になるよう水で調整したら、牛肉を1枚ずつ入れる。肉の色が変わったらざるにあげ、水気を切り粗熱をとる。
- 3 1を混ぜ器に盛り、その上に2をのせ、混ぜ合わせた◆をかける。