



「かわいい」おまえぎのたから 1 月 生まれの元氣な子



みづぐちおうか
溝口皇嘉くん1歳
(下朝比奈)



なかのこうだい
中野滉大くん1歳
(西側区)



もりたおうえい
森田桜成くん1歳
(東町)



はやみすあや
速水咲絢ちゃん3歳
(本町)



あげほりかんた
揚張寛大くん2歳
(塩原新田)



ふじやしゅう
藤谷成くん1歳
(薄原区)



たなかひろのり
田中陽乃ちゃん3歳
(中町)



ながたちほり
永田千穂里ちゃん3歳
(門屋)

かわいい笑顔を募集します。
対象：2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：2月12日(火)、13日(水)の2日間、8時15分～17時(最大8枠。先着順)
◆申込先：総務課
☎0537⑤1132

このコーナーはケーブルテレビでも放送されます。

普段の食事に“野菜プラス1皿”



万能ねぎ味噌

材料(4人分)

ネギ(青い部分) 70g
みそ 50g
砂糖 大さじ1
みりん 大さじ2
しょう油 小さじ1/2
酒 大さじ2
ごま油 少々

▶ 1人分 = 96kcal

- 1 ネギは小口切りにする。ごま油以外の調味料を混ぜておく。
- 2 フライパンにごま油を入れ、強火でネギを炒める。
- 3 ネギがしんなりしてきたら、1の調味料を加え水分を飛ばしながら炒める。
- 4 適度に水分が飛んだら完成。
※ご飯やふろふき大根の上のにのせて食べてもおいしいです。