

はい/ポへズ!



いゆうのすけ 石原龍之丞くん

H24年生まれ(立石)

パパ 幸典さん
ママ 佳奈さん

野球が大好きで、なんでもがんばる龍之丞。いつも妹たちの相手してくれてありがとう。怒ってばかりだけど、頼りにしているよ。ずっと優しくてかっこよくて、明るく笑っていてね。大好きです。



たけふ 宮本 丈くん

H24年生まれ(前原)

パパ 勇一さん
ママ 佐知子さん

丈の笑顔に家族みんな元気をもらっています。これからも、今までどおり優しくて明るい丈でいてください。

はい/ポへズ! 写真大募集

和水町在住のかわいい子どもさん(小学校入学前)の写真を募集します。

- ① 子どもの氏名・ふりがな
- ② 行政区
- ③ 保護者の氏名
- ④ コメント(60字以内)

を添えて本庁まちづくり推進課または総合支所住民課までお持ちください。

※応募多数の場合は順番での掲載となります。ご了承ください。

問い合わせ先 本庁 まちづくり推進課 企画調整係
☎0968・86・5721

編集後記

結婚等表彰式では、取材にご協力いただきありがとうございました。とても穏やかな表情で落ち着いて話していただきました。

ただ、戦争の話になった時にはとても悲しい表情になり、二度と戦争をしてはならないと強く話してくださいました。

表彰式でのあいさつにもありましたが、戦前から戦中、戦後と激動の時代を過ごされ、ご自身の経験を後世に伝えているみなさんに敬意を表し、ますます元気にお過ごしいただきたいと思います。

旬の物を簡単 アレンジ



ちよっと和風の
クリーミーパスタ

【材料(4人分量)】

スパゲティ	400g	牛乳	400cc
ベーコン	8枚	生クリーム	400cc
ほうれん草	2束	塩	適量
しいたけ	6枚	しょうゆ	少々
オリーブオイル	大さじ2	きざみ海苔	適量

【作り方】

- ① ベーコン、ほうれん草は一口大に、しいたけは薄切りにする。鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩、スパゲティを入れ茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコンを炒め、ほうれん草、しいたけの順で炒める。
- ③ ②に牛乳と生クリームを入れ、弱めの火で煮立たせる。クリームソースが温まったら味見をし、しょうゆ少々を加え、塩で味を調える。
- ④ ゆで上がったスパゲティを加えて軽く和え、きざみ海苔をふりかける。

ひとくちメモ& 栄養コメント

年齢・生活習慣病の有無により牛乳・乳製品を摂取する量が違います。1日に健康な成人が必要とされる量は200ccです。

人の動き

平成29年8月末日現在(先月比)

人口	10,375人	(前月比 - 5)	出生	3人
男性	4,888人	(前月比 - 6)	死亡	11人
女性	5,487人	(前月比 1)	転入	21人
世帯数	3,890世帯	(前月比 12)	転出	18人

今月の納期

町県民税 3期
国民健康保険税 4期
後期高齢者
医療保険料 4期
10月31日(火)まで
※納期限内に必ず納めましょう!