

新婚さん いらっしゃい

新婚さん Q&A



ほんじょう まさひこ あや
本庄 将彦さん、彩さんご夫婦（西口）

Q. 入籍日は？

A. 平成31年1月17日

Q. 知り合ったきっかけは？

A. 旅先で出逢いました。

Q. お互い何と呼び合っていますか？

A. 夫：あやちゃん

妻：まさくん

Q. 日ごろ生活していくなかで心がけていることは？

A. お互い無理をしすぎず、自分たちのペースを大切にすること。

Q. 奥様から一言！

A. いつもお仕事お疲れさまです。これからも、この和水町で私たちらしく生活していこうね。

※広報に掲載を考えている新婚ご夫婦は、ぜひお問い合わせください！

問い合わせ先 本庁 まちづくり推進課 地域振興係 ☎0968・86・5721

旬のものを 簡単アレンジ



野菜のふわまきロール

肉だけでなく豆腐を使用することでカロリーダウンにつながり、中に野菜を巻くことで野菜摂取量も上がります。

ひとくちメモ&
栄養コメント

【材料（4人分量）】

（ふわまきロール）	
木綿豆腐	240g
鶏ひき肉	200g
オクラ	60g
だし	80g
水	320cc
赤ピーマン	40g
黄ピーマン	40g
（ドレッシング）	
人参	40g
玉ねぎ	20g
オリーブ油	小さじ1/2
ワインビネガー	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
黒こしょう	少々

【作り方】

- ① 木綿豆腐を水きりする。
- ② ①を崩し、鶏ひき肉を混ぜラップの上に薄く長方形になるように広げる。
- ③ 鍋にだしと分量の水、塩少々（分量外）を入れて煮立たせ、オクラを加えて1分程ゆでる。
- ④ 赤ピーマンと黄ピーマンを細切りにする。
- ⑤ ②に③、④をのせて巻く。
- ⑥ お湯を沸かしたフライパンの上に、フライパンよりも大きめに切ったアルミホイルをのせ、その上に⑤をのせて蓋をし、蒸す。
- ⑦ 蒸し上がった後食べやすい大きさに切り、器に盛る。
- ⑧ Aにすりおろした人参、みじん切りにした玉ねぎを加え混ぜ合わせる。
- ⑨ ⑧を器に入れ、⑦に添える。



6月23日（日）午後2時から和水町体育館で九州プロレスが開催されます。

震度6弱の地震を経験した和水町を元気にしようといわれるものです。

たくさんの皆さまのご来場をお待ちしています。



編集後記

幼児英語教育事業の取材のため神尾保育園に行ってきました。

活動の間、園児たちは目を輝かせて先生の言葉を聞き、体をたくさん動かしながら元気に楽しく英語に触れていました。

私が保育園児の頃に、こんな活動があっていたら、もっと英語が好きになっていただろうなあというやましく思いました。

将来、世界で活躍する人が現れることを楽しみにしています。