

発売中!!

(アイルー)

Others.?



坂口真形 ちゃん

P成17年生(皆行原)パパ 武 士 さんママ 美 保 さん

今年から年長です。元 気いっぱい頑張ります。 みなさん、仲良くして くださいね。



柴尾百窟

平成17年生(大江田) パパ **秀 行** さん ママ 理 **恵** さん

笑顔がよく似合う香澄 ちゃん。 明るい香澄ちゃんが大 好き♥



和星



平成17年生(前原)

パパ 成 — さん ママ 香 織 さん

プリキュアよりも仮面 ライダー派の葵ちゃん。 元気いっぱいで体を動 かすのが大好き。 明るく優しい子に育っ てね。

でポックタウェス は 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)を添えて本庁企画室または総合支所住民 課までご持参ください。※応募多数の場合は順番に掲載になります。ご了承ください。

問い合わせ先 本庁総務課企画室 広報担当 ☎0968・86・5721

O WE TO SEE



材料(4人分)

•春キャベツ6枚	・白ワイン 大さじ4
•あさり(殻つき)600g	•スパゲティ 400g
•にんにく2かけ	•塩少々
オリーブ油 ――― 大さじ2	•こしょう 少々

(作り方)

- ①あさりは海水程度の塩水に浸けて、砂抜きする。
- ②春キャベツは一口大に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ③スパゲティは塩(分量外)を入れたっぷりの熱湯でゆでる。
- ④フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて弱火で熱し、香りが出てきたら中火にし、あさりを加えてひと混ぜし、さらに白ワインを加えてフタをして蒸し煮にする。あさりの口が開いたら、春キャベツを加えて炒め、塩・こしょうで調味する。
- ⑤スパゲティがゆであがったら、④に加えて炒め合わせ器に盛りつける。

ひとくちメモ

春キャベツの食感を活かすため、あまり火を通しすぎないようにサッと仕上げます。好みで赤唐辛子など加えてもおいしくいただけます。



春キャベツには、ビタミンCが多く含まれており、胃腸の調子を整えたり、肝臓の解毒作用を助けます。あさりは、貧血と関係の深い鉄分とビタミンB12が豊富に含まれています



平成23年3月末日現在(先月比)

人口	11,551人	-55	出生	6人
男	5,424人	-25	死 亡	16人
女	6,127人	-30	転 入	45人
世帯数	3,935世帯	4	転 出	90人

の長崎直入そー じゃありませんか。青年団 民家村でアートを楽しもう としましたよか ました。あっ、 の入学式に写真撮影のお仕事 ク真っ最中の皆さん!遠方 仕事も忘れ懐かしんでしまい はこんな時代があったのだと 宜しくお願いします。 当いたしますアイルーです 広報なごみサブキャラを担 にドライブもいいですが、 しい入学生の緊張とドキドキ に行ってまいりました。 若々 に満ちた姿。自分も〇〇年前 さて、ゴールデンウィー 広報担当となり、小中学校 はじめまして。 仕事はちゃん めん好評? 今年から たします。 (バット) 今年もよろしくお願いいいきます。

編





今年も広報紙作成を担当

固定資産税 第1期 軽自動車税 全期

今月の納期

平成23年5月31日(火)まで。 ※納期限内には必ず納めましょう!