

広な

平成18年生(上久井原) **パパ ー 郎** さん **ママ あゆみ** さん じいじ大好き♡な海く h. 海の笑顔をずっとこの



平成17年生(萩原)

先も見せてね。

浩 さん

小学校に行くのをとて も楽しみにしています。 今はピアノをがんばっ て毎日練習しています。



平成17年生まれ(久米野)

久さん

いつも2人の弟(悠介、 翔梧)の世話をしてく れる航ちゃん。 ありがとう。 なんにでも一生懸命な 君にパパ、ママ、は感 心しているよ。

329真大類

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

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





材料(4人分)

さば (50g) — - 4切れ --- 小さじ2弱 こしょう 一 一少々 白ワイン 一 — 小さじ 2 玉ねぎ一 - 80 g 160 g

ピーマン ―――		20 g
Α≺	(油	小さじ2
	酢	大さじ2
	塩	小さじ1/3
	こしょう ―	少々
	だし汁 ――	小さじ4

(作り方)

- ①玉ねぎはみじん切りに、トマトは角切りにする。ピーマンは 小さい角切りにし、さっとゆでる。
- ②Aと①を混ぜ合わせてしばらくおく。
- ③さばは塩・こしょう・白ワインをふってグリルで焼く。
- ④③を器に盛り、②をかける。

ひとくちメモ

酸味をきかせた減塩効果のあるラビゴットソースはさっ ぱりしていて、さまざまな魚に応用可能です。



さばなどの青魚に含まれる不飽和脂肪 酸(DHA、IPAなど)は血中脂質や、血 圧を下げる効果があります。また、内臓 脂肪や血液中の悪玉コレステロールを減 らす作用もあります。

人の動き

平成23年6月末日現在(先月比)

人口	11,539人	+ 4	出生	6人
男	5,425人	+ 2	死 亡	14人
女	6,114人	+ 2	転 入	25人
世帯数	3,925世帯	- 4	転 出	13人

和水町分団対抗親善駅伝大会の開催日変更

※「熊本城マラソン」と開催日が重なったた め変更します。

7月13日に開催された分館長・体育部長 合同会議にて承認されました。

皆さんのご参加とご声援よろしくお願い します。

平成24年2月19日(日)



平成24年2月5日(日)

町県民税 第2期 固定資産税 後期高齢者 医療保険料 第2期 平成23年8月31日(水)まで。 ※納期限内には必ず納めましょう!