



広報
なごみ
2012 MARCH
平成24年3月1日発行



渡辺 美味ちゃん

平成17年生まれ（江栗）

パパ 和義さん
ママ 良子さん

元気で明るくとても気が利く子でいつも感心しています。
いよいよ4月から1年生。
楽しい思い出をたくさん作ってね！



西坂 康希くん

平成17年生まれ（馬場）

パパ 光二さん
ママ 安美さん

将来の夢に向かって何事もあきらめず頑張っているよ。
応援しているよ。



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



ちんげん菜とあさりの炒め煮

材料（4人分）

ちんげん菜	420 g
人参	90 g
あさり（殻つき）	150 g
しょうが（せん切り）	少々
油	小さじ4と1/2
だし汁	360cc
みりん	小さじ3
しょうゆ	小さじ3

（作り方）

- ①ちんげん菜は4cm長さに切り、軸の太いところは2～3つに切る。
- ②人参は短冊に切る。
- ③鍋に油を熱し、しょうがを炒め、香りが出たら①、②を入れて炒め、あさり、だし汁を加える。あくを取り、Aを加えて2～3分煮る。

ひとくちメモ

2種類の野菜に限らず、もやしや玉ねぎなど家にある野菜を加えてもおいしくいただけます。

栄養コメント

あさりには鉄分・ビタミンB12・カルシウムが多く含まれていますので、妊婦さんには食べていただきたい食材です。

人の動き

平成24年1月末日現在（先月比）

人口	11,433人	－29	出生	10人
男	5,370人	－18	死亡	25人
女	6,063人	－11	転入	14人
世帯数	3,913世帯	－8	転出	28人

編集後記

少しずつ暖かい日も増え、ようやく春の訪れを感じるようになりました。

わが家では、毎年3月3日のひな祭りにひな人形を出しています。このようなちよつとしたことが大きな喜びにも悲しみにもなります。人それぞれ育ってきた環境は違うし、性格も違います。叱られて嫌になる人はいるかもしれませんが、褒められていやになる人はいないと思います。人それぞれにいいところがあると思いますので、その人のいいところを見つけて褒めながら生活していければと思います。

（ハット）

今月の納期

国民健康保険税
第6期

4月2日（月）まで
※納期限内には必ず納めましょう！

広報なごみ／発行：和水町役場 編集：総務課企画室
☎0968・86・5721 FAX：0968・86・4215
〒865-0192 熊本県玉名郡和水町江田3886

URL <http://www.townnagoni.jp/>
E-mail nagoni@townnagoni.jp