

はいポーズ!



池田 啓太郎 くん

平成18年生まれ(江光寺)
パパ 雄一さん
ママ 佐知子さん
優しいひいばあちゃん。
お仕事頑張るじいちゃん。
明るく楽しいばあちゃん。
いつもありがとう!!これ
からも元気に長生きし
てね。



上野 海凜 くん

平成18年生まれ(馬場)
パパ 謙一郎さん
ママ 眞矢美さん
食欲旺盛な海凜くんで
す。
妹のことも大切にする、
素敵なお兄ちゃんでき
てね!



上山 紗弥 さん

平成18年生まれ(上久井原)
パパ 巖和さん
ママ 節子さん
あつという間に年長さ
ん。しっかりお姉さんにな
りました♡
お兄ちゃん達と仲良く
元気に過しています。
これからの成長が楽し
みです♡

はいポーズ! 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生年月日 ③行政区 ④保護者の氏名
⑤コメント(60字以内)を添えて本庁企画課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 企画課 企画係 ☎0968・86・5721

お詫びと訂正

広報なごみ11月号の記事に誤りがありました。
皆様には大変ご迷惑をおかけしました。
訂正してお詫び申し上げます。
12ページの対象の第二種乙原動機付
自転車の排気量
(誤)95ccのバイク
(正)90ccのバイク



家の物を簡単アレンジ



豆乳スープ

材料(4人分量)

玉ねぎ	200 g	(A)	鶏がらスープ	小さじ 2
人参	1/2 本	(A)	塩	小さじ 1
ジャガイモ	2 個	(A)	こしょう	少々
ブロッコリー	1/2 個	(B)	豆乳	400 cc
しめじ	1/2 パック	(B)	米粉	大さじ 4
ベーコン	6 枚		パセリ	適量
水	800 cc			

(作り方)

- ①玉ねぎはみじん切りにし、人参、ジャガイモは1cm角に切る。ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、しめじは石づきを取ってほぐす。ベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、人参、ジャガイモを表面が透き通るまで炒める。ブロッコリー、しめじ、ベーコンを軽く炒め、水を加える。
- ③沸騰したら(A)を加え、具材に火が通るまで5分程煮込む。
- ④③によく溶かした(B)を混ぜながら加え、とろみがつくまで煮込む。
- ⑤④を器に盛り、パセリを散らす。

ひとくちメモ

豆乳に米粉を混ぜ加熱することで、とろみがつきます。

栄養コメント

豆乳と調整豆乳があり、調整豆乳は大豆以外の物(油や砂糖など)を添加し飲みやすくしてあり、エネルギーが高くなります。

人の動き

平成24年10月末日現在(先月比)

人口	11,288人	-1	出生	7人
男	5,298人	-8	死亡	25人
女	5,990人	7	転入	28人
世帯数	3,900世帯	-1	転出	11人

編集集後記

肌寒くなってきましたが、皆さん元気にお過ごしですか?
12月になり、忘年会などお酒を飲む機会も増えるかと思えます。翌日までアルコールが残る場合もありますので、飲みすぎには十分注意してください。
皆さん飲酒運転をしないように気を付けてください。
バット

今月の納期

固定資産税 3期
後期高齢者
医療保険料 6期

12月25日(火)まで
※納期限内には必ず納めましょう!