





松水质鱼、

H22年生まれ(立石) パパ **靖 明** さん ママ 里 **枝** さん

いつも元気で優しいお兄 ちゃん。弟がもう少し大き くなったら、たくさん遊ん であげてね♪



池田皓羹为

H22年生まれ(立石)

パパ 誠 剛 さん ママ 田 苗 さん

歌と踊りが大好きな結愛 ちゃん。そのマイペース な姿にお父さんお母さん は癒されます。これからも 元気な笑顔で大きく育っ て下さいね。

写真太募集~

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)

を添えて本庁まちづくり推進課または総合支所 住民課までお持ちください。

※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 まちづくり推進課 企画調整係

☎0968 • 86 • 5721

の物をできる。



材料(4人分量)

ゆで大豆 ———— 160 g	砂糖 大さじ 2
ちりめんじゃこ——— 25 g	しょうゆ――― 大さじ1
人参 ————60 g	酒 大さじ1
生姜 ————25 g	みりん――――小さじ2
油 大さじ 1	いりごま――― 大さじ1

(作り方)

- 1大豆はさっと水で流し、ザルに上げて水気をきっておく。ちりめんじゃこは熱湯をかけて塩気をぬく。人参と生姜はせん切りにする。
- ②鍋に油を入れて熱し、人参、生姜、ちりめんじゃこを入れて炒める。
- ❸砂糖、しょうゆ、酒、みりんで調味し、ゆでた大豆を加え、汁がなくなるまで煮る。
- △最後にごまを混ぜる。



1日の豆・豆製品の目安量は、豆腐だけで摂取する場合は110g、納豆だけで1パック(40g)、または、ゆで大豆だけで45gになります。複数の食品を摂取する場合は、それぞれの量を減らす必要があります。

人の動き

平成27年9月末日現在(先月比)

人口	10,760人	-1	出生	8人
男	5,051人	2	死 亡	15人
女	5,709人	-3	転 入	30人
世帯数	3,886世帯	7	転出	24人

てはいかがでしょうか。イベントに参加されてみんです。皆さんも何かのとイベントが盛りだくさとイベントが盛りだくさに青年団ウォークラリーに

で!ありがとうございましありがとうございました。えることが出来ました。おかげで無事に調査を終ありましたが、皆さんの

ありましたが、皆さんのありましたが、皆さんのとなりましたね。皆さんくなりましたね。皆さんしください。 10月は、国勢調査の回しください。 しください。 こんにちは。オリープ こんにちは。スリープ こんにちは。スリープ

今月の納期

国民健康保険税 4期 後期高齢者

医療保険料 5期 11月30日(月)まで

※納期限内には必ず納めましょう!