

は！ポーズ！



ひか
古郷光琉くん

H21年生まれ(板橋東)
パパ 貴之さん
ママ 利恵子さん
3人兄弟の末っ子“ひかる”です。ただいま、逆立ち歩きでどこまでいけるか挑戦中です。もうすぐ1年生です★皆さん、よろしくね。



ゆう しん
菓祐心くん

H22年生まれ(上吉地)
パパ 祐誠さん
ママ 美保さん
いつもニコニコ、優しいゆうちゃんが大好きだよ♥毎日ゆうちゃん的笑顔に元氣と癒しをもらっているよ。これからも姉弟仲良かね。



ひろ き
近藤弘樹くん

H22年生まれ(中路)
パパ 祐樹さん
ママ 秋枝さん
いつもニコニコ笑顔で家族みんなに元氣をくれてありがとう。4月からはいよいよ年長さん。そのおらかさで行事にも楽しく取り組もうね。

は！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 まちづくり推進課 企画調整係 ☎0968・86・5721



スリップ
今月、佐藤兄弟取材しました。肥後独楽ちよんかけに情熱を注ぐ姿に感銘を受けました。実際に見てみるとすごい迫力です。兄の雄一郎さんは、休日に熊本城二の丸公園で独楽を回しているの、ぜひ見に行ってください。

の物を簡単アレンジ



パプリカと
タコのマリネ

材料(4人分量)

パプリカ	140g
ゆでタコ	120g
玉ねぎ	100g
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
酢	大さじ2
オリーブ油	小さじ4
レモン汁	大さじ1と1/2
こしょう	適宜

(作り方)

- ①パプリカは食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄く切り、水にさらしておく。タコは輪切りにする。
- ②バットにマリネ液の材料を入れて混ぜ合わせ、タコをつける。
- ③パプリカはさっとゆでて水気をよく切る。粗熱が取れたら水を切った玉ねぎと②を合わせ、30分程おく。
- ④③を冷蔵庫で冷やし、時々混ぜて味をなじませる。

ひとくちメモ&栄養コメント

パプリカにはビタミンCが豊富に含まれていますので、食べ続けることで風邪予防や免疫力アップにつながります。

人の動き

平成28年1月末日現在(先月比)

人口	10,689人	-24	出生	6人
男	5,020人	-13	死亡	23人
女	5,669人	-11	転入	13人
世帯数	3,888世帯	-5	転出	20人

編集後記

今月の納期

国民健康保険税 6期

3月31日(木)まで

※納期限内には必ず納めましょう!