

はい！ポへズ！



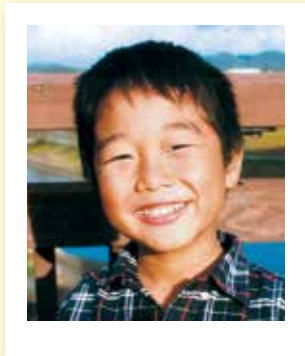
中山飛竜くん

H24年生まれ（中路）

パパ 恭平さん

ママ 聖子さん

三兄弟の真ん中で、我が家のヤンチャBOY★元気すぎて困る時もあるけど、素直で心優しく、何事にも一生懸命な飛竜。来年は一年生！小学校生活enjoyしてね♥



狩塚翔太くん

H24年生まれ（馬場）

パパ 政則さん

ママ 道子さん

何事にも一生懸命頑張る翔太くん。年長さんになって、ますますたくましくなったね。これからも色んなことにチャレンジしてカッコいい男の子になってね。ずっと応援してるよ！



吉永 己槻ちゃん 和莉ちゃん

H24年(己槻)・H26年(和莉)生まれ（北原）

パパ 大智さん

ママ 和美さん

いつも妹思いの己槻君！そんなお兄ちゃん大好きな和莉ちゃん！七五三おめでとう!!これから元気に楽しく兄妹仲良く大きくなってね！

はい！ポへズ！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お持ちください。

※応募多数の場合は順番での掲載となります。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

旬の物を簡単 アレンジ



大根のごま和え

【材料（4人分量）】

大根	80g
貝割れ大根	½パック
すりごま	大さじ2
砂糖	小さじ4
しょうゆ	小さじ2

【作り方】

- ① 大根は皮をむいて薄い半月切りにする。塩少々をふってしばらくおき、しんなりしてきたらよくもみ、手早く水洗いして水気をかたくしぼる。
- ② 貝割れ大根は、根を切り落とし、長さを半分に切る。
- ③ ボウルにすりごま、砂糖、しょうゆを混ぜ合わせ①と②を加えて混ぜる。



大根には、消化を助けるアミラーゼ（消化酵素）が多く含まれています。揚げ物等の献立に組み合わせることで消化を助けてくれます。

人の動き

平成29年10月末日現在（先月比）

人口	10,355人	(前月比 -13)	出生	8人
男性	4,884人	(前月比 -7)	死亡	20人
女性	5,471人	(前月比 -6)	転入	17人
世帯数	3,893世帯	(前月比 0)	転出	18人

編集後記

江田船山古墳公園で開催されたキタクマリレーラン。古墳がリレーランの会場となることに驚きましたが、参加者は古民家周辺や階段、川沿いなど独特の環境を活かしたコースを楽しんで走っていました。

金栗マラソン大会の参加者も多く、ランニングブームの到来を感じました。

運動不足を感じている人は、ランニングしてみたいかでしょうか。

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（月）まで

※納期限内に必ず納めましょう！