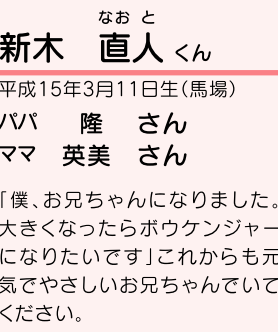


すくすく日記



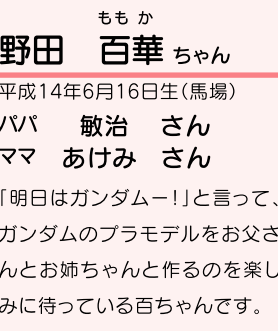
たくみ
近藤 匠くん
平成17年10月2日生(下津田)
パパ 貴博さん
ママ 輝美さん
はじめまして、たくみです。パパとママは僕が3人兄弟の末っ子だから早く大きくなって欲しくなく、「ゆっくりゆっくり大きくなってね」で言うんだ。困ったなあ〜。女の子に間違えられる僕だけど、よろしくお願ひします♡



なおと
新木 直人くん
平成15年3月11日生(馬場)
パパ 隆さん
ママ 英美さん
「僕、お兄ちゃんになりました。大きくなったらボウケンジャーになりたいです」これから元気でやさしいお兄ちゃんていてください。



なぎさ
北原 和紗ちゃん
平成13年2月19日生(山十町)
パパ 康弘さん
ママ 志保さん
来年、小学生になります。今は、あおば保育園の年長組で6人のお友達とがんばっています。



ももか
野田 百華ちゃん
平成14年6月16日生(馬場)
パパ 敏治さん
ママ あけみさん
「明日はガンダムー！」と言って、ガンダムのプラモデルをお父さんとお姉ちゃんと作るのを楽しみに待っている百ちゃんです。

今月のお手軽逸品 9月

ゴマあん入り白玉団子



栄養素

ねりあんの小豆には鉄分が多く含まれています。貧血ぎみの方にはぜひ食べていただきたいです。



食生活改善推進委員
吉田 昭子さん(錦浦)

ひとくちメモ

団子は蒸さずにゆでもいいです。団子が浮き上がった大丈夫です。みつをかけずにきな粉をまぶして、冷やして食べてもおいしいですよ。

【材料(4人分)】

- 白玉粉…150g ●ぬるま湯…140ml
- A(ゴマあん) ●ねりあん…100g ●黒ねりごま…20g
- B(みつ) ●砂糖…大さじ3 ●水…1/2カップ

【作り方】

- ①Bを火にかけ、砂糖がとけたら火からおろし、冷ましておく。
- ②Aを混ぜ、25個に丸め冷蔵庫で冷やす。
- ③ボールに白玉粉とぬるま湯を入れ、耳たぶの固さにねり、25等分する。1個ずつ丸め、手の平をくばませて直径6.5cm位の円型にのばす。②のあんを中心にのせてしっかり包み、アルミホイルをしいた蒸し器に並べ、中火で6分蒸し、冷水に入れて冷ます。
- ④器に水気をきった③を盛り、①のみつを少量かける。フルーツ缶や季節の果物をそえてもよい。



人の動き

平成18年7月末日現在

			(前月比)
世帯数	3,997 世帯	(+ 2)	
総人口	12,340 人	(- 2)	
男	5,818 人	(+ 3)	
女	6,522 人	(- 5)	

「すくすく日記」大募集!! 写真に一言コメントを添えて役場総務課企画室へお持ちください。