

はいポーズ!

広報
なごみ
2012 APRIL
平成24年4月1日発行



ま ゆう
田尻真由 ちゃん

平成18年生まれ(大江田)
パパ 真一さん
ママ 由紀さん
いつも妹のお世話とお手伝いをしてくれてありがとう。
真由の笑顔が大好きだよ。



そ う た
松浦颯汰 くん

平成18年生まれ(北原)
パパ 久英さん
ママ 久枝さん
にこにこ笑顔のかわいいそうちゃん。もうすぐ弟が2人になるね。これからもたくさん遊んであげてね。



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 広報担当 ☎0968・86・5721

お詫びと訂正

広報なごみ3月号17ページのかなしき原句会の「月光を浴びて金銀露の臺」が「…露の露の臺」となっていました。関係者の皆様には大変ご迷惑おかけしました。訂正してお詫び申し上げます。

今年度は誰とどのような出会いがあるのか今からとても楽しみです。昨年度以上に皆さんと接する機会を増やしながら、今年度もいい出会いがあるように祈っています。
(バツト)

物の簡単アレンジ



ハツミユドポテト

材料(6枚分量)

- じゃがいも 300g
- 粉チーズ 大さじ2
- 小麦粉 大さじ4
- サラダ油 大さじ2
- 塩 少々
- バター 大さじ2

(作り方)

- ①じゃがいもの皮をむいて、粗いみじん切りにする。
- ②ボウルにじゃがいも、粉チーズ、小麦粉、サラダ油、塩を加え、ゴムべらでよく混ぜ合わせる。
- ③フライパンにバターを入れて弱火の中火で熱し1/6量ずつをスプーンですくって、楕円形に広げる。ふたをして4～5分蒸し焼きにする。
- ④じゃがいもが透き通り、焼き色がついたら裏返す。中火にして、へらで押さえつけて、焼き色がつき、じゃがいもがやわらかくなるまで4～5分焼く。

ひとくちメモ

子どものおやつにもぴったりの1品です。

栄養コメント

じゃがいもはビタミンCが多く含まれています。1日の適量は大人で100gです。他の芋類を食べる時は減らして食べましょう。

人の動き

平成24年2月末日現在(先月比)

人口	11,410人	-23	出生	8人
男	5,357人	-13	死亡	22人
女	6,053人	-10	転入	16人
世帯数	3,911世帯	-2	転出	25人

編集後記

新しい年度を迎えました。昨年度の広報紙作成で登場していただいた皆さんありがとうございました。今年度は、より多くの町民の皆さんが広報紙に登場できるように頑張っていきます。また、広報紙に掲載して欲しい内容など、町民の皆さんの意見ができる限り答えながら一緒に広報紙を作っていきますのでよろしくお願ひします。