



丸山美心ちゃん

平成18年生まれ(牧野)

パパ 博文さん

ママ 磨理子さん

あつと言う間に年長さん

♡ あんなに泣いていた美心ちゃん、しっかりおねえちゃんになりました。これからの美心ちゃんの成長がとっても楽しみです♡



山田結月くん

平成18年生まれ(長小田)

パパ 幸平さん

ママ 晴香さん

とっても元気で甘えん坊の結月!!

人を楽しませることが大好きなおふざけさんです。たくさんの人を笑顔にしてく♡



石原悟稀くん

平成19年生まれ(立石)

パパ 圭悟さん

ママ 梨沙さん

チャレンジ精神いっぱいのだとちゃん。何事にも一生懸命な姿は輝いていてとてもカッコイイよ♡そのまま大きくなってね!!

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 企画係 ☎0968・86・5721

お詫びと訂正

広報なごみ9月号の記事に誤りがありました。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。

20ページのあじさい句会しん子さんの句

(誤) 雑草に追いはれるまゝに盆の月

(正) 雑草に追はれるまゝに盆の月

の物を簡単アレンジ



きんとんパイ

材料(4人分量)

春巻きの皮	2枚	塩	少量
さつまいも	120g	小麦粉	少量
パイナップル(缶詰)	40g	水	適量
レーズン	10g	揚げ油	適量
砂糖	大さじ1と1/3		

(作り方)

1. さつまいもは皮をむいていちょう切りにし、水にさらす。
2. パインは細かく切る。レーズンは洗っておく。
3. 鍋に芋とレーズンを入れ、砂糖と塩、ひたひたの水を加え、中火で汁気がなくなるまで煮る。
4. 芋をつぶし、パインを混ぜる。
5. 春巻きの皮は半分に切り、4等分にしたら④のをせて包み込み、巻き終わりを水でといた小麦粉でとめる。
6. 180度の揚げ油で色よく揚げて油をきり、半分に切る。

ひとくちメモ

さつまいも以外で、中身をかぼちゃと小豆に変えても美味しくいただけます。

栄養コメント

さつまいもには、ビタミンCと食物繊維が豊富に含まれています。ビタミンCは加熱しても壊れにくいと言われています。

人の動き

平成24年8月末日現在(先月比)

人口	11,313人	-18	出生	7人
男	5,319人	-7	死亡	15人
女	5,994人	-11	転入	23人
世帯数	3,904世帯	+1	転出	33人

編集後記

すっかり秋らしい気候になり、運動しやすくなりしましたね。

先日、ふれあい高齢者の集いで、健康体操が行われ、座ったままでもできる簡単な体操ですが、肩が軽くなったような気がします。効果を実感された人も多いのではないのでしょうか。

今年の秋は、食欲の秋!ではなく、スポーツの秋!にして、健康に過ごしていきたいものです。

今月の納期

町県民税 3期
国民健康保険税 3期
後期高齢者
医療保険料 4期
10月31日(水)まで
※納期限内には必ず納めましょう!