

はいポーズ!



秋丸さわ

ちゃん

H22年生まれ(皆行原)

パパ 友 寿さん
ママ 美 保さん

いつもヤル気満々で、頑張り屋さんのさわちゃん
♥いつもお母さんのお手伝いをしてくれてありがとう。



石原湊介

くん

H22年生まれ(大江田)

パパ 誠 さん
ママ 美 子さん

妹のことがとにかく大好きな湊介。ケンカしながらも妹想いの優しいお兄ちゃんだね。まだまだ甘えん坊さんだけど大好きだよ♥



坂本沙和

ちゃん

H22年生まれ(内田)

パパ 正 貴さん
ママ 祥 代さん

近所の人にもかわいがって頂いて本当に感謝しています。今はピアノに夢中です。これから元気に育ってね。

はいポーズ! 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



スリッパ

くまもとグリーン農業
応援宣言

の物を簡単アレンジ



人参の洋風旨和え

材料(4人分量)

人参 ————— 300g いり白ごま ——— 大さじ2
木綿豆腐 ————— 150g みそ ————— 小さじ3
カッテージチーズ — 60g

(作り方)

- ①人参は長さ3cmのせん切りにして鍋に入れ、水をひたひたに注ぎ入れてふたをし、やわらかくなるまで2~3分ゆでる。
- ②豆腐は布巾に包んで皿などで重石をし、水切りをする。
- ③ごまはからいりし、すり鉢に入れてよくする。豆腐とみそを加えてすり混ぜ、カッテージチーズを加えたらさらにすり混ぜる。
- ④人参は水気を絞り、③に加えて和える。

ひとくちメモ&栄養コメント

人参は緑黄色野菜に分類されますが、1日に緑黄色野菜として摂取していただきたい量は150gです。

人の動き

平成27年12月末日現在(先月比)

人口	10,713人	-28	出生	3人
男	5,033人	-17	死亡	13人
女	5,680人	-11	転入	12人
世帯数	3,893世帯	2	転出	30人

編集後記

成人式の写真を撮りながら、回想していました。スリッパが成人したのは、3年前。まだ3年しか経ってないですが、遠い過去のような感じがしています。あのときは、今よりも体重が15kgほど痩せてましたので、当時の写真を見ると、その面影はすっかりありません。時が経つのは怖いものです。

現在、戦国肥後国衆まつりで披露する肥後にわかの練習をしております。にわかでは、普段は言わない熊本のフレーズが数々出てきます。「こんな言葉はどきやん意味や」「ここはこん発音であつとつね」などと四苦八苦しながら練習をしています。国衆まつり当日は、ぜひ青年団のにわかにもご注目ください。

今月の納期

固定資産税 4期
後期高齢者 医療保険料 8期

2月29日(月)まで

※納期限内には必ず納めましょう!