



松川 瑞樹くん
みず き

平成18年生まれ(立石)
パパ 徹 男さん
ママ ひとみさん
何事にも一生懸命頑張る
みーくん。
これからも弟のたいちゃん
と仲良くして、元気で優
しいお兄ちゃんになってね。



山崎 蓮二くん
れん じ

平成18年生まれ(大屋)
パパ 純 一さん
ママ 直 美さん
元気づける蓮二くん。
もうすぐ小学生!!
朝起きがんばって、お兄
ちゃんと仲良く東小に行
こうね。



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



編集後記
温かい気候も増えてき
て、春の訪れを感じるよ
うになりました。
3月は卒業や異動と
別れの多い時期です。
遠く距離が離れよう
とも、絆がなくなるこ
とはありません。
今までの出合いを大切
に、そしてこれからの出
会いを大切に、素晴らし
い人生を送っていきま
しょう。
バット



手巻き寿司にもなる
ちらし寿司

材料(4人分量)

ごはん	600g	アジ(刺身)	8切
砂糖	大さじ3	エビ(サラダエビ)	4匹
塩	小さじ1と½	レタス	1枚
酢	大さじ4と½	ばら干し海苔	適量
卵	4個	わさび・刺身しょうゆ	適量
タイ(刺身)	8切		

(作り方)

- ①炊き上がったご飯に、合わせ酢を混ぜ合わせ、器に盛る。
- ②①の上に、ばら干し海苔、卵(錦糸卵味付けなし)の順で散らしのせる。
- ③②の上に、タイ、アジの刺身、サラダエビ、レタスをのせて盛り付けする。
- ④③の横に、小皿に入れたわさび・刺身しょうゆを添える。

ひとくちメモ

焼き海苔にごはんや刺身などを盛り付けして、手巻きにし
てもおいしくいただけます。

栄養コメント

成人の1日に必要な魚の量は50gと言
われています。手のひらサイズが目安に
なります。

人の動き

平成25年1月末日現在(先月比)

人 口	11,242人	－22	出 生	4人
男	5,279人	－7	死 亡	21人
女	5,963人	－15	転 入	16人
世帯数	3,889世帯	－4	転 出	21人

広報なごみ2月号の記事に誤りが
ありました。
皆様には大変ご迷惑をおかけした。
訂正してお詫び申し上げます。
18ページ19ページの文芸コーナー
(誤)かなしき原句会 (誤)あじさい句会
↓ ↓
(正)あじさい句会 (正)かなしき原句会

今月の納期

国民健康保険税 6期

4月1日(月)まで

※納期限内に必ず納めましょう!