



平成19年生まれ(下久井原)

いつも笑顔で「ママ大好 き」と言ってくれますね。 そんな優しい啓貴が大好 きです。



平成19年生まれ(牧野)

行さん 代

いつもわが家をにぎわせ ている"ななちゃん"運動 会前には毎日とび箱八段 の練習や鼓隊の練習…今 は発表会に向けてピアノ の練習をがんばっている ね!!

4月からはピカピカの一 年生…楽しみだね!!

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





材料(4

だし汁160ml	<mark>)</mark>	鮭 山いも パン粉 酒 淡口しょうゆ 片栗粉 油 だし汁	320g 大さじ2(小さじ2
----------	----------------	--	---------------------------

水菜 ベビーリーフ	さじ2 さじ2 - 適宜 - 適宜
#1 0 to 0 10	~20

(作り方)

- 1鮭は粗ミンチにする。山いもはすりおろす。
- ②水菜は3cm程度の長さに切っておく。
- ③ボウルに①とAを入れ、混ぜ合わせる。
- ④フライパンで油を熱し、3を玉じゃくしですくい入れ、だ円状に整 えて両面を焼く。
- ⑤鍋にだし汁を煮立て、Bを加える。
- ⑥水溶き片栗粉でとろみをつけ、皿に盛った⁴にかける。
- **⑦②**とベビーリーフ、針しょうがを添える。

ひとくちメモ

小さい子どもさんには、辛味が強いのでしょうがの量を減ら すといいです。



しょうがには体を温める効果があります。 体を温めることで血液循環もよくなります。

人の動き

平成25年11月末日現在(先月比)

人口	11,092人	- 8	出生	2人
男	5,212人	- 5	死 亡	19人
女	5,880人	- 3	転 入	22人
世帯数	3,911世帯	+3	転 出	13人



お願いします

年も広報なごみをよろしく てしまいましたが、皆さん今 ほぼサッカーの内容となっ

エールを送りたいと思いま 国の地で奮 思いますが、遠く離れた異 タイムでの応援は厳しいと ル・・・。時差も大きくリアル本の真裏にあるブラジ 一闘する選手に

れてしまっていました。 たれ、いつの間にか惹きこま一人一人の志の高さに胸を打 利を目指す選手の姿や選手 ているうちに、ひた向きに勝 が、何気なくテレビ観戦し があったわけではないのです以前からサッカーに興味 ただ、今年の開催地は日

のを4年間待ち続けていま です!本当にこの時が来る た。その理由は・・・6月にサッ カーW杯が開催されるから した!(笑) -4年を待ちわびていまし 実はくるぶし(祝)は20

ざいます』 くるぶし(祝)であけましておめでとうご こ くるぶし(祝)で

国民健康保険税 5期

後期高齢者 医療保険料 7期

4期

1月31日(金)まで ※納期限内には必ず納めましょう!

今月の

町県民税