



秋丸友佑くん
ゆう すけ

平成20年生まれ(皆行原)

パパ 友 寿さん
ママ 美 保さん

絵を書くのが大好きな友佑。

4月から菊組さんですね!!
友佑の成長を楽しみにしています。



平野胡桃ちゃん
く るみ

平成20年生まれ(江光寺)

パパ 純 也さん
ママ 陽 子さん

4人姉兄の末っ子のくーちゃん♡

意地っ張りで強がりだけど、優しくて頑張りやさんです!

よろしくね♡



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



くまもとグリーン農業
応援宣言

けど、新年度がスタートすると、新しい仲間との出会いがあったりして、何となく新鮮な気分になりますよね♪
気分を新たにするとともに、気を引き締め直して頑張っていきたいと思います。



さくら餅

材料(4人分量)

もち米 ————— 1 カップ 粒あん ————— 200 g
食紅 ————— 少々 桜の葉の塩漬け ——— 10枚
砂糖 ————— 大さじ 1

(作り方)

- ①もち米は1時間ほど前に洗って水につけておく。
- ②水をきったもち米は、ご飯を炊く要領で炊飯器で普通に炊く。ご飯を炊く際に、水で溶かした食紅を入れて、よく混ぜる。
- ③桜の葉の塩漬けはぬるま湯で軽く塩抜きをする。
- ④あんこは10等分に分けて丸めておく。
- ⑤炊きあがったご飯に砂糖を加え、すりこぎで半つぶしにする。あんをご飯で包み、外側を桜の葉で巻いて出来上がり。

ひとくちメモ

手作りのさくら餅を持ってお花見に出かけてみてはいかがでしょうか?!



1個当たり88kcalになります。

人の動き

平成26年2月末日現在(先月比)

人 口	11,036人	－7	出 生	7人
男	5,189人	2	死 亡	12人
女	5,847人	－9	転 入	14人
世帯数	3,900世帯	－3	転 出	16人

※外国人を含む統計です

編集後記

さあ、新年度が始まりました!
進学や就職、異動などにより新しい環境でスタートをきった人も多いと思います。

新入生や新社会人となった人などにとって、これからしばらくの間、期待と緊張が連続する日々を送るようになるかもしれません。無理をしないように頑張ってください。