

# わたしは 3歳

毎月3歳のお誕生を迎えるお  
こちゃまを大募集!! 住所、氏  
名、電話番号とコメントを書い  
て、自慢の写真を送ってね。

3月号受付締切/  
2月13日(火)必着  
右の封筒をご利用ください。写  
真返却の場合は企画課窓口まで



稲川 賢司ちゃん  
(下延生)  
浩司さん★幸枝さん

お姉ちゃんにきたえられ生意気  
ですが、とっても甘えん坊。元  
気で優しい子に育ってね。



高瀬 美咲ちゃん  
(祖母井)  
英夫さん★優子さん

おままごとが大好きで、最近  
ママの料理のお手伝いしてくれ  
ます。おねえちゃんになったね♡



齊藤 詩歌ちゃん  
(祖母井)  
和之さん★弓子さん

むらさき色が大好き。どうして  
そんなに好きなの?「だってぶ  
どうの色だもん」だそうです。



平成21年  
国民みんなの裁判がスタートします

## かんたんヘルシーメニュー...

### スコーン



<材料(10~12個分)>

- 薄力粉200g ○ベーキングパウダー小さじ2 ○砂糖25g
- 塩ひとつまみ ○ケーキ用マーガリン100g ○牛乳100cc
- 打ち粉(強力粉または薄力粉)適量 ○牛乳(表面用)適量

<作り方>

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボウルにふるう。
- ②①に砂糖、塩、マーガリンを加え、指先ですり合わせるようにしてぽろぽろになるまで混ぜ合わせる。
- ③牛乳を加え、生地をまとめ、ラップに包んで30分以上冷蔵庫で冷す。
- ④打ち粉をふった台の上で、生地を麺棒で約1.5cm厚さにのばし、丸い型で抜く。
- ⑤天板に並べ、表面用の牛乳をはけで塗り、200℃のオーブンで約15分焼く。

<栄養価(1個あたり)> エネルギー166kcal

たんぱく質2.0g 脂質9.1g 塩分0.2g

3213392

芳賀町祖母井1020

芳賀町企画課情報広報係  
行き

料金受取人払  
芳賀郵便局  
6  
差出有効期限  
平成19年8月  
31日まで

(山折り)

きりとり

(山折り)

※町への要望などで回答を求める場合は、住所・氏名などの連絡先をご記入ください。  
広報紙面への氏名掲載を望まない場合は、ペンネーム欄にご記入ください。

氏名		年齢	
住所			
電話番号			
ペンネーム	※こちらにご記入の場合、掲載はペンネームを使用させていただきます		