わたしは3歳（さん）

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。
４月号締切／３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メールでの応募もお待ちしています（携帯電話不可）
✉kouhou@town.haga.tochigi.jp

小林　亮太（りょうた）ちゃん
（東水沼）
友宏さん★千絵子さん
かけっこが大好きで、いつも家の周りを走っています。将来はマラソンの選手かなぁ!?

小堀　ひかるちゃん
（八ツ木）
一行さん★梢さん
とにかく歌と踊りが大好きで保育園でもノリノリ♪これからもキラキラ光っていてね!!

古山　竜雅（りゅうが）ちゃん
（東水沼）
雄一さん★淑江さん
バイキンマンが大好き!だけどアンパンマンみたいに、やさしい心と強い心をもってね!!

阿久津　百香（ももか）ちゃん
（下高根沢）
康弘さん★由佳さん
料理をつくったり、歌をうたうのが大好き。得意な料理は、ホットケーキです。

吉永　塁（るい）ちゃん
（与能）
昌弘さん★康子さん
スーパーヒーローが大好きで、いつも真似をしています。元気で優しい子に育ってね。

確定申告は
お早めに
今年はラクに済んじゃった!
どこでも申告・納税
e-Tax
さあ、あなたもネットで!
www.nta.go.jp
確定申告
所得税・贈与税・事業税・住民税 3/15(木)まで
個人事業者の消費税・地方消費税 4/2(月)まで
平成18年分の確定申告で初めてe-Taxをご利用される方へ
税務署・経済府県・市区町村

かんたんヘルシーメニュー・・・

手作り餃子

<材料（約40個分）>
○餃子の皮40枚　○豚ひき肉250ｇ　○キャベツ450ｇ
○ニラ１/２束　○ネギ１/２本　○ニンニク適量　○ショウガ適量
Ａ（○醤油大さじ２　○酒大さじ１　○砂糖大さじ１
○ごま油大さじ１　○塩小さじ１　○こしょう少々　○鶏がらスープの素小さじ１/２）　○油適量

<作り方>
①野菜を全てみじん切りにする。みじん切りにしたキャベツは、塩少々をふりかけ、よく混ぜて５分間放置した後、軽く水洗いし、固く絞っておく。
②ボウルにひき肉、ニンニク、ショウガ、ネギを入れ混ざったら、調味料Aを加えてよく練る。肉にねばりがでたらキャベツとニラを加えて混ぜる。
③②を餃子の皮で包む。
④フライパンに薄く油をひき、餃子を並べて焼く。少し焦げ目がついたら、餃子の高さの１/３までお湯を入れ、中火で蒸し焼きにする。水がなくなったら少し油を入れてこんがり焼く。

<１人分の栄養価（５個分）>　エネルギー　221kcal
たんぱく質9.5ｇ　脂質10.4ｇ　塩分1.5ｇ

きりとり

3 2 1 - 3 3 9 2

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）

（裏）

（山折り）

（表）

※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		

（中）