

わたしは3歳

3歳のおこちゃまを大募集!! 自慢の写真を送ってね。右の封筒をご利用ください。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 11月号は10/12締切



そうた
安藤颯汰ちゃん
 (下高根沢)

健一さん☆弘美さん
 毎日元気に幼稚園に通っている「そうちゃん」です。最近ではプラモデル作りが大好きで、パパと一緒に作って遊んでいます。これからも元気に大きくなってね!!



あいら
齊藤寧色ちゃん
 (祖母井)

和之さん☆弓子さん
 元気いっぱい、ふざけんぼうで、いつも家族を笑顔にしてくれます。大好きなお姉ちゃんといつまでも仲良くしてくださいね。



りょうが
室町涼我ちゃん
 (祖母井)

貴弘さん☆麗子さん
 いつもお兄ちゃんと一緒に遊んだり、ケンカしたり元気いっぱいです。最近では近所にお友達もできて楽しく遊んでいます。いつまでもみんなと仲良くしてね。



ゆうは
磯優羽ちゃん
 (東水沼)

顕吾さん☆ひろみさん
 いつもニコニコ笑顔でみんなを和ませてくれています。これからも元気いっぱい大きくくなってね。

Let's cooking! Enjoy cooking!

食改さんの自慢レシピ vol.2
モロで簡単クッキング
 モロのチリソース煮



- <材料(4人分)>
 ○モロ(切り身)…4切 ○塩、こしょう…少々
 ○片栗粉…適量 ○揚げ油…適量
 ○しょうが(みじん切り)…大さじ1
 ○にんにく(みじん切り)…大さじ1/2
 ○サラダ油…大さじ1/2
 ○豆板醤…小さじ1
 ○ケチャップ…大さじ3
 ○鶏がらスープ…120cc
 (鶏がらスープの素小さじ1/2+水120cc)
 ○酒…大さじ1 ○砂糖…小さじ2
 ○長ネギ(みじん切り)…大さじ4
 ○水溶き片栗粉…適量 ○サラダ菜…適量

- <作り方>
 ①モロは1切れを3枚にそぎ切りにし、塩、こしょうをふり、片栗粉をまぶして油で揚げる。
 ②フライパンに油を熱し、しょうが、にんにくを炒め、香りができたら豆板醤を加え炒める。
 ③②に鶏がらスープ、ケチャップ、酒、砂糖を加え、揚げたモロと長ねぎを加えてひと煮する。とろみが足りない時は、水溶き片栗粉で調整する。

◆1人分の栄養価
 エネルギー 195kcal タンパク質 19.4g
 脂質 7.1g 塩分 1.8g

芳賀町総合情報館 知恵の環館だより

▼新着資料▲

- 一般書
 - 新・青年社長 (上・下) 麻生 幾
 - 逸脱 高杉 良
 - 禁猟区 堂場瞬一
 - 着ればわかる! 乃南アサ
 - 児童書
 - どんぐりむらのぼうしやさん 酒井順子
 - いちばんあいされているのはぼく なかやみわ
 - くまのコードリー まいごになる 宮西達也
 - おおきな木 シェル・シルヴァスタイン B・G・ヘネシー
 - フリードリヒばあさん ハイנטツ・ヤーニツシュ

ほか多数入荷!ご利用ください。

今月の1冊

一般書
 ストーリー・セラ― 有川浩(新潮社)

児童書
 だいきだよ、オルヤンおじいちゃん カミラ・ポルイストレム(作) 石井登志子(訳)(徳間書店)

小説家の妻とその夫を襲った過酷な運命。彼女は物語を書き続けた。自分を支え続けてくれた彼のために…。『アンソロジー』(Story's)に発表された小説を、新装版に『ストーリー・セラ―』に書き下ろした『Stabat』を加えた完全版。

スタッフから

猛暑が続いた今年の長い夏もようやく落ち着き、朝晩涼しく秋の気配が感じられる季節になってまいりました。
 秋といえば、『読書の秋』ですね。今年には『国民読書年』でもあり、さまざまな催し物があちらこちらで開催されています。お時間のある方はぜひ足を運ばれてはいかがでしょうか。
 また、秋の夜長をゆつくり本を読みながら夏の疲れを癒していただける幸いです。
 (津久井)

○10月の休館日 4・12・18・25・29日です。
 総合情報館(知恵の環館) ☎028(677)2525

001
 321390

芳賀町祖母井1020

芳賀町企画課広報広聴係 行先



(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