

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。右の封筒で
郵送いただくか、企画課まで持参して
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)。11月号は10/11締切
✉kouhou@town.haga.tochigi.jp



ますぶち れん
増淵煉ちゃん(下高根沢)

学さん☆征子さん
トラクターや機械が大好きな元気
いっぱいの子。お姉ちゃんとおじ
いちゃんといつも楽しく家の中をパッ
と笑顔にしてくれる!!れんくんです。



こばやし も な
小林桃奈ちゃん(西水沼)

紀裕さん☆歩さん
お姉ちゃん、妹の先頭に立って、
いつもパワフルでみんなを笑顔に
してくれるもなちゃん☆
沢山食べて大きくなってね♪

001
321330

芳賀町祖母井1020

芳賀町企画課広報広聴係
行先

料金受取人私郵便
宇都宮東支店
承認
2244
差出有効期限
平成25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

Let's cooking!
Enjoy cooking!
食改さんの自慢レシピ
Vol.14



ホカホカあったか中華まん。具はお好みで。 肉まん

◆材料 8個分
<生地>
薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g
砂糖…大さじ2 水…1/2カップ 油…小さじ2
<あん>
豚ひき肉…100g 玉ねぎ…1/4個
しいたけ…2枚 たけのこ水煮…40g
A | テンメンジャン…小さじ2
しょうゆ…小さじ2 塩…1g ごま油…小さじ1
片栗粉…小さじ2
クッキングシート…10cm角×8枚

◆作り方
①玉ねぎはみじん切りにし、ラップをして電子レンジに1分程
度かけ、冷ましておく。しいたけ、たけのこもみじん切りにする。
②ボウルにひき肉とAを合わせ、粘りがでるまで練り混ぜ、①
を加え混ぜ合わせる。片栗粉を加えてさらに練り混ぜる。
③別のボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ混
ぜ合わせ、水と油を加えて手で大きく混ぜて粉となじませ
る。粉っぽさがなくなってきたら、生地をひとつまとめる。
④③を打ち粉をした台の上で長方形にのばし、8等分に切り
分ける。それぞれを丸い形に整え、手のひらで軽く押さえて
平たくする。
⑤それぞれをめん棒で、直径10～12cm 大にのばし、生地の
中央にあんをのせて包む。最後はひねって口を閉じ、ク
ッキングシートにのせる。
⑥蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で約10分蒸す。

◆1個分の栄養価
◎エネルギー 182kcal ◎たんぱく質 7.2g
◎脂質 5.8g ◎塩分 0.7g

芳賀町総合情報館 知恵の環館だより

児童書

- ◎ぼうし 井上 洋介
- ◎帰命寺横丁の夏 柏葉 幸子
- ◎津波!! 稲むらの火その後 高村 忠範
- ◎ようかいガマとのよしなごうたく
◎アートとマックス
デイヴィット・ウィーブナー

その他多数入荷していますので、
ぜひご利用ください。

ゆめちゃんは今初めてハロウィーン
のお祭りをします。みんなで仮装して
「お菓子をくれなきゃ、いたずらしちゃ
うぞー」と言いながら街をまわると…。



ゆめちゃんのハロウィーン
高林麻里(講談社)

一般書

- ◎神君家康の密書 加藤 廣
- ◎仇討ちの客 澤田ふじ子
- ◎峠うどん物語 上 重松 清
- ◎水底フェスタ 辻村 深月
- ◎光あれ 馳 星周



びんぞろ
戎井昭人(講談社)

浅草・西の市でイカサマ賭博に巻き込ま
れた、脚本家の「おれ」流されたとり着いた
のは、地方の寂れた温泉街。「おれ」はなぜ
かそのヌード劇場で前説をする羽目に…。

新着資料

今月の1冊

スタッフから

本格的な読書の秋を前
に、総合情報館(知恵の環
館)は10月3日(月)まで
蔵書点検のため休館させ
ていただきます。
毎年行われるこの蔵書
点検、図書館にとっては大
変重要な作業なのです。こ
の期間中は、情報館の全
職員で7万点以上あるす
べての本やDVDなどを
チェックします。そして利
用する人が少しでも使い
やすいように、きちんと並
べて整理します。
ご不便をおかけしま
す。どうぞご理解のほど、
よろしくお願ひします。
(五月女)

◎10月の休館日 1～3・11・17・24・31日です。
◎総合情報館(知恵の環館) ☎028(677)2525