

ハイチー入っ!



あべ あおい
阿部 碧泉 ちゃん
2歳・川室



しのざき そら
篠崎 碧空 ちゃん
10か月・湯元

お子さん(就学前)の写真募集!!
写真の裏にお子さんの名前
(ふりがな)・生年月日・住所・
保護者名・電話番号を明記して
ご応募ください。
送り先 秘書広報課 広報広聴係



あべ えいと
阿部 瑛大 ちゃん
6か月・川室



さかもと みゆう
坂本 美優 ちゃん
1歳・鬼怒川温泉大原



さくま ひりゅう
佐久間 彪河 ちゃん
1歳・高德

日光の美味しいレシピ 14



タマネギとコンビーフの重ね焼き

今回のレシピの阿久津さんはタマネギ生産者。レシピのほかに美味しい食べ方を伺ったところ、血液サラサラ効果の大きい生がおすすめとのこと。スライス後水にさらさず、15分ほど置くと甘みが増すそうです。日光産の甘くておいしいタマネギは、もうすぐ収穫されます。

※作り方※

- ①タマネギを1cm くらいの厚さの輪切りにする。
- ②コンビーフをくずし、卵を入れ、塩・コショウをしてよく混ぜ合わせる。
- ③タマネギの片面に塩・コショウをし、タマネギにコンビーフがよく付くように小麦粉をふる。
- ④タマネギの上にコンビーフをのせ、形を整える。
- ⑤フライパンに油をひき、タマネギ側から中火でフタをして焼く。
- ⑥タマネギに火が通ったら裏返し、コンビーフ側を焼いて出来上がり。

※ポイント※

タマネギとコンビーフの意外な組み合わせを楽しんでみてください。

提供：日光市地産地消推進協議会

※材料／4人分※

- タマネギ……………小4個
- コンビーフ……………2缶
- 卵……………1個
- 小麦粉・塩・コショウ・サラダ油……………少々

この料理を作ってくれたのは



あくつつねこ
阿久津常子さん(塩野室)

にっこう農村だより

田植えがはじまりました。日光の清らかな水で作られる米の味は抜群。収穫の秋が待ち遠しいですね。

4月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	30,986人(-40)	31,911人(-74)	62,897人(-114)	22,558世帯(+26)
日光地域	7,617人(-32)	8,278人(-22)	15,895人(-54)	6,392世帯(-6)
藤原地域	4,950人(-10)	5,464人(-4)	10,414人(-14)	4,657世帯(+5)
足尾地域	1,394人(-14)	1,572人(-6)	2,966人(-20)	1,613世帯(+2)
栗山地域	919人(-5)	935人(+1)	1,854人(-4)	752世帯(-3)
日光市	45,866人(-101)	48,160人(-105)	94,026人(-206)	35,972世帯(+24)

※住民基本台帳による(4月1日現在) ※()内は前月比