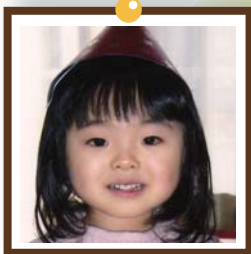


# ハイチーズ!



3歳・清滝中安戸町  
根本 愛生 ちゃん



1歳・清滝中安戸町  
根本 眺汰 ちゃん



1歳・清滝中安戸町  
東 楽人 ちゃん



1歳・清滝中安戸町  
宇野 日菜子 ちゃん

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(市内在住に限る)。  
送り先 秘書広報課 広報広聴係



1歳・清滝中安戸町  
しみず しゅうと  
清水 修翔 ちゃん



3歳・所野  
いちかわ ゆうき  
市川 裕貴 ちゃん



1歳・平ヶ崎  
よしだ ほるき  
吉田 陽樹 ちゃん



3歳・大桑町  
ふくだ りこ  
福田 莉己 ちゃん

## 日光のおいしいレシピ 24



### 草だんごの大豆クリームあえ

摘み草や山菜が芽吹く春。摘み草の代表格であるヨモギはキク科の多年草です。土手をはじめ、市街地でも自生しており、昔から食用や薬草として利用されてきました。天ぷらやゴマ和えでもおいしいヨモギ。散歩がてら、ヨモギを摘んで匂を味わってみませんか。

提供：日光市地産地消推進協議会

#### ※作り方※

- 草だんご
- ①ヨモギを水洗いしてゆで、30分水に浸してあくを抜き、ミキサーなどですりつぶす。
  - ②米粉に沸騰した湯(1.5カップ)を入れてよくこね、適当な大きさにちぎり15分間蒸す。
  - ③②をボールに移し①を加えてこね、適当な大きさに丸める。
  - ④大豆を水洗いして鍋に入れ、水(6カップ)を加えて一晩浸した後、あくを取りながら1時間ゆでる。
  - ⑤④をミキサーにかけて滑らかにする。
  - ⑥⑤に牛乳、グラニュー糖、バターを入れて中火にかけ、焦がさないように、こしあんくらいの硬さまで煮詰める。
  - ⑦草だんごに⑥をかけてできあがり。

#### ※ポイント※

大豆クリームに、すりごまやコーヒー粉、カレー粉などを入れると、いろいろな味が楽しめます。

#### ※材料/4人分※

草だんご  
米粉…2カップ、ヨモギ…80g  
大豆クリーム  
大豆…300g、牛乳…1.5カップ、  
グラニュー糖…250g、バター…40g

#### この料理を作ってくれたのは



福田きくいさん(木和田島)

3月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,807人(-4)	31,809人(-5)	62,616人(-9)	22,671世帯(+3)
日光地域	7,471人(-16)	8,115人(-7)	15,586人(-23)	6,370世帯(+4)
藤原地域	4,873人(-13)	5,358人(-9)	10,231人(-22)	4,616世帯(-11)
足尾地域	1,347人(-4)	1,517人(+3)	2,864人(-1)	1,570世帯(-2)
栗山地域	920人(0)	912人(-2)	1,832人(-2)	762世帯(+3)
日光市	45,418人(-37)	47,711人(-20)	93,129人(-57)	35,989世帯(-3)

※住民基本台帳による(3月1日現在) ※( )内は前月比