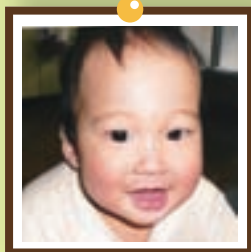


ハイチー入!



育藤 優歌 ちゃん
2歳・瀬尾



育藤 颯太 ちゃん
10か月・瀬尾



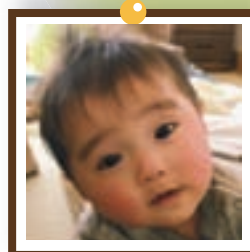
金子 大悟 ちゃん
1歳・倉ヶ崎



沼尾 柁和 ちゃん
1歳・並木町

お子さん(就学前)の写真募集!!

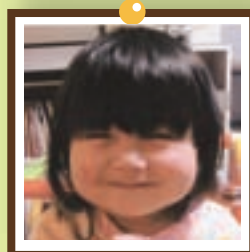
写真の裏にお子さんの名前(ふりがな)・生年月日・住所・保護者名・電話番号を明記してご応募ください(市内在住に限る)。
送り先 秘書広報課 広報広聴係



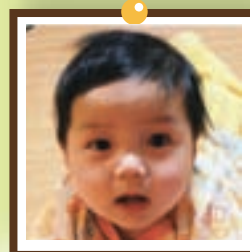
おおしま けんしろう ちゃん
大島 健士郎 ちゃん
7か月・大沢町



おおうち みゆう ちゃん
大内 心優 ちゃん
5歳・清滝中安戸町



おおうち のあ ちゃん
大内 心愛 ちゃん
2歳・清滝中安戸町



おおうち らむ ちゃん
大内 心夢 ちゃん
10か月・清滝中安戸町

日光の美味しいレシピ 25



タケノコのミルフィーユ風

タケノコは春の味覚を代表する食材で、煮物や五目ごはんなどに用いられます。

生のタケノコは鮮度が大切ですので、なるべく早く下ゆでしましょう。下ゆでするときは、米ぬかとタカのツメを入れるとえぐみがなくなります。

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

※作り方※

- ①タケノコを縦に5mm程度にスライスする。
- ②アスパラガスをさっとゆでる。
- ③④のニンジン・シイタケ・根ショウガをみじん切りにし、ほかの材料と混ぜて練る。
- ④タケノコを2〜3枚敷いて片栗粉を振り、その上に③を薄く伸ばし、アスパラガスを重ねる。これを3〜4回繰り返す、最後にタケノコを重ねる。
- ⑤蒸し器で10分程度蒸す。
- ⑥③の調味料を混ぜる。火にかけて沸騰したら水溶き片栗粉を加えてあんを作る。
- ⑦蒸し上がったものに⑥をかけ、木の芽を添えてできあがり。

※材料/4人分※

- タケノコ(水煮)…250g、アスパラガス(細)…10本、片栗粉…少々、水溶き片栗粉…少々、木の芽…少々
- ④ 鶏ひき肉…50g、豚ひき肉…50g、ニンジン…30g、シイタケ…30g、根ショウガ…1片、卵…1個、片栗粉…小さじ1、ごま油…小さじ1、酒…小さじ1、みりん…小さじ1、しょうゆ・塩・コショウ…少々
- ⑥ 水…100cc、みりん…大さじ1、しょうゆ…大さじ1、砂糖…小さじ1、酒…小さじ1、塩…少々

この料理を作ってくれたのは



日光市農村生活研究グループ協議会の皆さん

※ポイント※

蒸した後、少し冷ますと崩れずに切れます。また、オーブンで焼いてもおいしくできます。

4月の人口と世帯数	男		女		計		世帯数		
	今市地域	日光地域	藤原地域	足尾地域	栗山地域	日光市	今市地域	日光地域	
	30,747人(-60)	7,430人(-41)	4,861人(-12)	1,340人(-7)	913人(-7)	45,291人(-127)	22,678世帯(+7)	6,354世帯(-16)	
	31,749人(-60)	8,078人(-37)	5,360人(+2)	1,507人(-10)	893人(-19)	47,587人(-124)	10,221人(-10)	4,638世帯(+22)	
	62,496人(-120)	15,508人(-78)	10,221人(-10)	2,847人(-17)	1,806人(-26)	92,878人(-251)	1,567世帯(-3)	753世帯(-9)	
							35,990世帯(+1)		

※住民基本台帳による(4月1日現在) ※()内は前月比