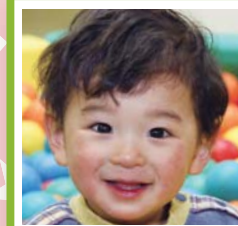


11か月・高島彩礼ちゃん  
たかしま さら ちゃん  
倉ヶ崎



# ハイチーズ!

1歳・増山心太郎ちゃん  
ますやま しんたろう ちゃん  
木和田島



## 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ください。  
※市内在住の方に限ります。  
※掲載は1人1回のみで、受付順になります。  
※なるべく、ご自宅のプリンタで印刷したものでなく、紙焼きした写真をお送りください。  
送り先 秘書広報課 広報広聴係



しまだ ゆいと  
嶋田 結人 ちゃん  
4歳・大桑町



まちだ ひろと  
町田 大翔 ちゃん  
6歳・今市



まちだ やまと  
町田 大和 ちゃん  
1歳・今市



ひがの みさき  
日賀野 美咲 ちゃん  
1歳・荊沢

## 日光のいいレシピ 47



### あ 温ったか! い牛じるこ

先月号のクローズアップ日光人では冷製い牛じるこを紹介しましたが、今回は温かい「い牛じるこ」の紹介です。里芋を牛乳、乳製品と組み合わせて汁粉にした新感覚のスイーツです。ぜひ味わってみてください。里芋は八頭を使うと、一層おいしくなりますよ。

### \*作り方\*

- ①厚くむいた里芋を竹串が通るくらいになるまで、小さく切ったニンジンと一緒に電子レンジで4～5分加熱する。
- ②①の里芋と牛乳を粒が残らない程度までミキサーにかけたら裏ごしし、鍋に移して砂糖を加え塩で味を調えたらひと煮立ちさせる。
- ③ゆでた青菜の形がなくなるまで牛乳と一緒にミキサーにかける。
- ④片栗粉を入れた鍋に③を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜたら弱火にかけ、一塊になったらちぎってミルク餅を作る。
- ⑤①のニンジンと牛乳をミキサーにかけ、④同様にニンジンのミルク餅を作る。
- ⑥温めた②に④を加え、④と⑤を入れた器に注ぎ、小倉あんを飾り、③を添えたら出来上がり。

### \*材料/4人分\*

里芋…150g、牛乳…200～250cc、砂糖…大さじ1～3、塩…少々、生クリーム…(A:25cc、B:5cc)、小倉あん…大さじ1強  
【青菜のミルク餅】ゆでた青菜…20g、牛乳…70cc、片栗粉…25g  
【ニンジンのミルク餅】ニンジン…40g、牛乳…70cc、片栗粉…25g

### 今回のレシピは

192キロカロリー(1人分)

- ・タンパク質…4.2g
- ・脂質…6.0g
- ・塩分…0.3g

### この料理を作ってくれたのは



いしかわまさこ  
石川昌子さん(明神)

## 3月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	30,552人(-28)	31,461人(-25)	62,013人(-53)	23,078世帯(+12)
日光地域	7,177人(-6)	7,897人(-2)	15,074人(-8)	6,316世帯(+1)
藤原地域	4,712人(-20)	5,180人(-20)	9,892人(-40)	4,582世帯(-20)
足尾地域	1,253人(-7)	1,400人(-7)	2,653人(-14)	1,508世帯(-7)
栗山地域	837人(-1)	825人(-4)	1,662人(-5)	717世帯(-2)
日光市	44,531人(-62)	46,763人(-58)	91,294人(-120)	36,201世帯(-16)

※住民基本台帳による(3月1日現在) ※()内は前月比