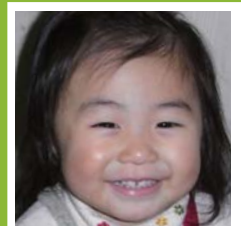


小野 拓人 ちゃん
6歳・小佐越



ハイチーズ!!



朝日 乃愛 ちゃん
1歳・鬼怒川温泉大原

お子さん(就学前)の写真募集!!

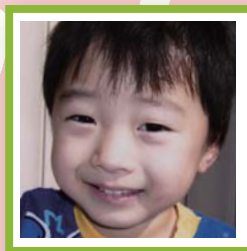
写真の裏にお子さんの名前(ふりがな)・生年月日・住所・保護者名・電話番号を明記してください。
※市内在住の方に限ります。
※掲載は1人1回のみで、受付順になります。
※なるべく、ご自宅のプリンタで印刷したものはなく、紙焼きした写真をお送りください。
送り先 秘書広報課 広報広聴係



小野 来翔 ちゃん
2歳・小佐越



飯見 真末 ちゃん
1歳・所野



星野 康太郎 ちゃん
3歳・吉沢



朝日 聖也 ちゃん
4歳・鬼怒川温泉大原

日光のいいレシピ 57



バラの花絵巻きずし

いつもの白いご飯以外にも炊き込みや赤飯など、昔からお米の食べ方はいろいろです。運動会などで食べた思い出があるのり巻きもそのひとつ。今回は切り口がバラの花になる飾りずしを紹介します。ご家族のお祝いなどにいかがですか。

＊作り方＊

- ①市販の粉末すし酢で桃色に染めたすし飯を18等分にして丸める。
- ②薄焼き卵2枚を広げ、それぞれに①のすし飯を9個ずつバラバラに並べる。
- ③②に水気を切った紅しょうがを少量ずつ散らして載せる。
- ④③の1枚を手前から巻く。
- ⑤④を③のもう1枚に載せ、すし飯をつぶさないように軽く押さえながら巻く。
- ⑥のり全形1/2と1/3をすし飯でつなぎ、巻きすに置く。分量のすし飯(白)をのり奥側3cmくらいあけて、均一に広げる。
- ⑦⑥に野沢菜漬を等間隔に並べ、⑤を載せて、巻きすで巻く。
- ⑧巻きすごと持ち上げ、両端から軽く締め、形を丸く整える。
- ⑨包丁で切り分け、出来上がり。

提供：J Aかみつが日光女性会

＊材料／1本分＊

のり全形1/2…1枚、のり全形1/3…1枚、すし飯(白)…120g、すし飯(桃)…100g、薄焼き卵(10×20cm)…2枚、紅しょうが…10g、野沢菜漬(10cm)…5本、すし飯(つなぎ)…数粒

今回のレシピは

477キロカロリー(1本分)
・タンパク質…13.1g
・脂質…6.0g
・塩分…2.9g

この料理を作ってくれたのは



J Aかみつが女性会の皆さん

1月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	30,446人(+6)	31,244人(-41)	61,690人(-35)	23,233世帯(+18)
日光地域	7,012人(-12)	7,770人(-17)	14,782人(-29)	6,275世帯(+2)
藤原地域	4,622人(+3)	5,110人(-7)	9,732人(-4)	4,534世帯(-4)
足尾地域	1,227人(-3)	1,350人(-4)	2,577人(-7)	1,485世帯(-3)
栗山地域	782人(-5)	799人(-5)	1,581人(-10)	689世帯(-3)
日光市	44,089人(-11)	46,273人(-74)	90,362人(-85)	36,216世帯(+10)

※住民基本台帳による(1月1日現在) ※()内は前月比

日光市メール
配信サービス



携帯電話登録用
QRコード