

池田陽菜太ちゃん
5歳・板橋



ハイチーズ!



男山りむちゃん
3歳・今市本町

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



池田朝陽ちゃん
2歳・板橋



吉田智輝ちゃん
3歳・大室



神山斗陽ちゃん
7カ月・清滝中安戸町



星野琴柏ちゃん
7カ月・小倉

日光のおいしいレシピ 68

提供：日光市農村生活研究グループ協議会



つばきの花のスイーツ

ジャガイモは根ではなく「茎」です。地下茎が伸びて先端が肥大し、でんぶんのたまった部分がジャガイモです。低温で保存すると、でんぶんが糖分に変わり、甘味が増します。今回は、ジャガイモで作るスイーツを紹介します。お子さんと一緒に作ってみませんか。

作り方

- ①ジャガイモを皮が付いたまま厚さ5cmの輪切りにしてゆで、皮をむく。
- ②ポリ袋に①と砂糖、粉末すし酢を加えてよく混ぜる。
- ③②を3分の1取り、濡れふきんに包んで花形を作る。
- ④②の残りに食紅を加えてよく混ぜ、2等分にする。
- ⑤④をそれぞれぬれふきんに包み、花形を作る。
- ⑥卵をゆでて黄身を取り、ちやくしなどでこす。
- ⑦⑥を③⑤の中心に適量載せ、ツバキの葉と一緒に器に盛り付けたらできあがり。

材料/3人分

- ジャガイモ(350g)・・・2個
- 卵・・・1個
- 砂糖・・・大さじ2
- 粉末すし酢・・・少々
- 食紅・・・少々
- ツバキの葉・・・適宜

今回のレシピは

- 137キロカロリー(1人分)
- ・タンパク質・・・4.0g
 - ・脂質・・・1.9g
 - ・塩分・・・0.1g

この料理を作ってくれたのは



なでしこ会の皆さん

ポイント

花の色がまだらなつばきもあるので、食紅を混ぜるときは、きれいに混ぜらなくても大丈夫です。

12月の人口と世帯数		男	女	計	世帯数
今市地域	30,263人(+6)	31,326人(+11)	61,589人(+17)	23,462世帯(+27)	
日光地域	6,930人(-11)	7,637人(-10)	14,567人(-21)	6,267世帯(-5)	
藤原地域	4,551人(-15)	5,036人(-40)	9,587人(-55)	4,525世帯(-43)	
足尾地域	1,181人(-7)	1,306人(-6)	2,487人(-13)	1,452世帯(-3)	
栗山地域	742人(+1)	769人(-1)	1,511人(0)	685世帯(+1)	
日光市	43,667人(-26)	46,074人(-46)	89,741人(-72)	36,391世帯(-23)	

※住民基本台帳による(12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