

いけだ ひなた
池田陽菜太ちゃん
5歳・板橋



ハイチーズ!



おとすやま
3歳・今市本町
男山りむちゃん

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



いけだ あさひ
池田朝陽ちゃん
2歳・板橋



よしだ ともき
吉田智輝ちゃん
3歳・大室



かみやま とはる
神山斗陽ちゃん
7カ月・清滝中安戸町



ほしの こはく
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