



ふくだ ひなた
福田陽菜 ちゃん
2か月・森友

ハイチーズ!



おおふじ みずき
大藤瑞生 ちゃん
7か月・今市



おおふじ りつき
大藤律輝 ちゃん
4歳・今市

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。
送り先 秘書広報課 広報広聴係



やまもと ゆうた
山本悠太 ちゃん
6歳・大桑町



やまもと たいき
山本大貴 ちゃん
4歳・大桑町



やまもと ひろと
山本尋斗 ちゃん
1歳・大桑町



いしかわ まゆ
石川真有 ちゃん
1歳・並木町

日光のおいしいレシピ 18



ライスピザ

日光市は、県内でも有数の米どころです。米作付面積は約2,600ヘクタールで、主にコシヒカリが栽培されています。日光の清らかな水で育てられたコシヒカリは味もまた格別。秋の味覚のトップバッターはやっぱり新米です。みんな一緒に「Have a rice day!」。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①ご飯をボールに入れてほぐし、溶き卵とパセリのみじん切りを入れて混ぜ合わせる。
- ②サケ缶をほぐし、塩・コショウをする。
- ③フライパンにサラダ油をなじませ、①のご飯を直径約21cm大に平たく丸く焼き、焦げ目が付いたら裏返す。
- ④裏返した面にピザソースを塗り、②とミニトマトのスライス、チーズ、パセリのみじん切りをのせ、蓋をしてチーズが溶けるまで焼いたら出来上がり。

※ポイント※

残りご飯を使ってもおいしくできるので無駄がなくなります。

※材料/4人分※

ご飯…300g、卵…2個、パセリ…大1個、ミニトマト…2個、サケの水煮缶(ツナ缶でも可)…100g、塩・コショウ…少々、サラダ油…大さじ1弱、ピザソース…大さじ2、とろけるチーズ…60g

この料理を作ってくれたのは



やのみつえ
谷野三枝さん(明神)

にっこう農村だより

9月に入ると、稲刈りが始まります。店頭でも新米が並び始めます。ぜひ、地元日光産の新米を味わってみましょう。

8月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,902人(-12)	31,868人(+1)	62,770人(-11)	22,626世帯(+33)
日光地域	7,561人(-12)	8,199人(-21)	15,760人(-33)	6,396世帯(-4)
藤原地域	4,923人(-2)	5,418人(-12)	10,341人(-14)	4,671世帯(+2)
足尾地域	1,381人(+1)	1,552人(-4)	2,933人(-3)	1,604世帯(±0)
栗山地域	919人(+2)	931人(-4)	1,850人(-2)	760世帯(+1)
日光市	45,686人(-23)	47,968人(-40)	93,654人(-63)	36,057世帯(+32)

※住民基本台帳による(8月1日現在) ※()内は前月比