



石川 楓華 ちゃん
3歳・猪倉

ハイチーズ!



上吉原 練士 ちゃん
4か月・森友



先崎 健太 ちゃん
2歳・大室

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(市内在住に限る)。送り先 秘書広報課 広報広聴係



ほしの そうた ちゃん
星野 颯汰 ちゃん
1歳・清滝2丁目



なおえ りん ちゃん
直江 凜 ちゃん
4か月・清滝中安戸町



たなか ゆうひ ちゃん
田中 優陽 ちゃん
8か月・瀬尾



たなか ひなた ちゃん
田中 陽葵 ちゃん
2歳・瀬尾

日光のおいしいレシピ 23



菜の花のちらしずし

菜の花は、一般的にはアブラ菜のことをいいますが、アブラナ科の白菜や大根なども、収穫せずに成長すると似た花を咲かせます。最近は食用としてだけでなく、休耕田などで春の風物詩となっている所もあるようです。皆さんも菜の花で春を味わってみませんか。

※作り方※

- ①昆布を入れてご飯を炊く。
 - ②それぞれの調味料を合わせてすし酢と甘酢を作り、温めておく。
 - ③炊き上がったご飯に②のすし酢を合わせる。よく混ぜてから、うちわなどであおぐ。
 - ④塩を多めに入れて菜の花をゆで、細かく切る。
 - ⑤小柱の汁をよく切る。カニかまぼこを3等分に手で裂く。両方を②の甘酢につける。
 - ⑥たけのこを細かく切り、④で煮る。
 - ⑦④⑤⑥を③のご飯に混ぜてできあがり(混ぜすぎないこと)。
- ※お好みで錦糸卵や紅しょうが、のりなどを飾ってください。

※ポイント※

彩りを良くするため、菜の花をゆですぎないこと。

※材料/5〜6人分※

米…3カップ、菜の花…1パック、昆布…7cm、小柱…1缶、カニかまぼこ…1パック、たけのこ(水煮)…100g
すし酢 米酢…1/3カップ、砂糖…大さじ2.5、塩…小さじ2
甘酢 米酢…大さじ2、水…大さじ1、砂糖…大さじ2、塩…少々
④ だし汁…1/2カップ、塩…小さじ1/4、薄口しょうゆ…大さじ1/2、酒…小さじ2、みりん…小さじ2

この料理を作ってくれたのは



小林キヨ子さん(今市)

2月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,811人(-6)	31,814人(-15)	62,625人(-21)	22,668世帯(+20)
日光地域	7,487人(-15)	8,122人(-33)	15,609人(-48)	6,366世帯(-21)
藤原地域	4,886人(-2)	5,367人(+4)	10,253人(+2)	4,627世帯(-1)
足尾地域	1,351人(-5)	1,514人(-9)	2,865人(-14)	1,572世帯(-3)
栗山地域	920人(-2)	914人(-4)	1,834人(-6)	759世帯(-2)
日光市	45,455人(-30)	47,731人(-57)	93,186人(-87)	35,992世帯(-7)

※住民基本台帳による(2月1日現在) ※()内は前月比