

満1歳で～す！

満1歳で～す！のコーナーに子どもの写真を載せたい方は、子どもが1歳になる月の前月10日までに掲載事項を写真に添付し総務課広報係までお届けください。

メールでのご応募もお待ちしております。

<問合せ先>

東通村総務課広報係
☎27-2111
soumu@vill.higashidoori.lg.jp



自慢のペットを紹介しま～す！



駒谷さん(小田野沢)の シャネル
『一緒に長生きしようね！お坊ちゃま♡』

編集後記



8月はいかがすごされましたでしょうか？今年、住民参加型イベントとして、14、15日に『東通ドン！とボン盆フェスタ』が開催されましたね！

広報係という腕章を巻いて撮影でお邪魔させていただきましたが、とにかく暑かったです(汗)

皆さま熱中症になっていませんか？私は、日差しの暑さにも負けないくらいに、実行委員会の皆さんの熱意と住民の方々の盛り上がりを感じる事ができ、花火大会を含め最高の写真が撮影できたと思います！

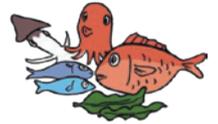
特集はそんな『東通ドン！とボン盆フェスタ』を取り上げました。

また、こども園ひがしどおりの運動会をカラーにて掲載しております。

皆さまの夏の思い出を“広報ひがしどおり”と共に振り返って頂ければ幸いです♪



わいほの得意料理



今回は...『読者提供レシピ』をご紹介します！

料理名

『こんがりチーズのズッキーニ！
ミートソース風味』

食材 ズッキーニ・・・2本
とろけるチーズ・・・適量
バジル・・・お好み
ミートソース・・・市販のもの

♪ 読者の方からの作り方・コメント ♪

- ① ズッキーニを1センチ幅くらいの輪切りにする。
- ② フライパンで焼き目がつくまで焼く。片面でOK！
- ③ 耐熱皿にアルミホイルを敷き、ミートソースを薄く広げる。
- ④ 焼き色を付けたズッキーニを並べ、上にもミートソースをかける。
- ⑤ とろけるチーズをお好みの量パラパラとふりかけ、上からバジルを乗せる。
- ⑥ トースターで10分ほど焼いて出来上がり！



👍 ズッキーニのレシピに困ったらぜひ！子供もパクパク食べてくれます！ 👍

～わいほの得意料理に掲載するレシピを大募集！素敵なレシピを商工観光課までお知らせください！～

【問合せ先】商工観光課 ☎ 0175-27-2111(内線116、117)