

満1歳で～す！



横山 功太さん(目名)の
しんのすけ
長男 信之介 くん

満1歳で～す！がリニューアルします！

『広報ひがしどおり』では、今号まで満1歳になるお子様の誕生月に応募のあった写真を掲載させていただいておりました。

しかし、ここ最近では、みなさまからご応募いただく件数が年々少なくなっている状況です。

そこで、1歳から6歳の誕生日を迎えるお子様まで年齢の幅を広げ、より多くのお子様を『広報ひがしどおり』でご紹介したいと考えました。

新コーナーのタイトルは

【あづまれ めんこちゃん！】です！

掲載内容・応募方法は以下のとおりです。

- ①お子様の写真(兄弟等で誕生月が一緒の場合は2ショットでも可)
- ②お子様の名前(読みがな)・生年月日・年齢(1歳～6歳の未就学児)
- ③お子様への一言メッセージ
- ④親御さんのお名前
- ⑤住所

誕生月の前月10日までにご応募ください♪



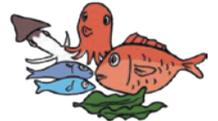
◆問合せ・応募先

東通村総務課総務G 広報係 ☎ 0175-27-2111 (内線273)

✉ soumu@vill.higashidoori.lg.jp

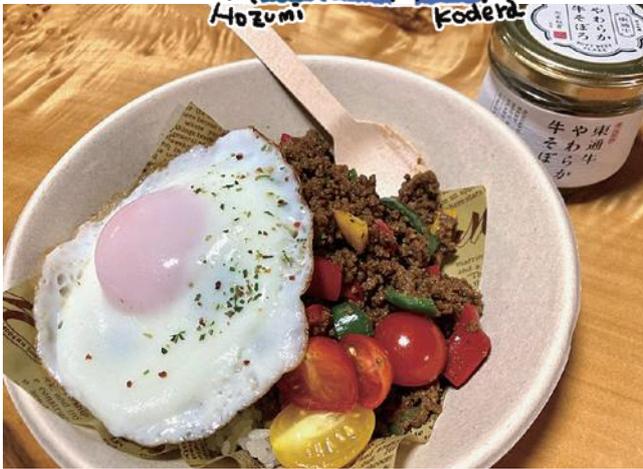


わいほの得意料理



今回は...

(一社) tsumugu 小寺さん・八月朔日さんにご協力いただきました！



料理名

『東通牛のガパオ風ごはん』

食材 (1人分)

- ・東通牛やわらか牛そぼろ(たまねぎ) 【レストハウス(産業振興公社)で販売中】
- ・プチトマト 3個程度
- ・ピーマン・パプリカ 2切
- ・ごはん(ほっかりん)
- ・乾燥バジル(市販のもの)
- ・たまご 1個

♪ ふたりからの作り方・コメント ♪

- ① 野菜をひと口だいに切る。
- ② フライパンで、野菜に焼き色がつくまで炒めたら、やわらか牛そぼろを入れる(そぼろが温まればOK)。
- ③ 炒めた牛そぼろをご飯の上に乗せ、目玉焼きをのっける。お好みでトマトを盛り付け、バジルをかける。



「東通牛やわらか牛そぼろ(たまねぎ)」を使用することで、男の僕たちでも簡単に本格的でおしゃれな料理を作ることができました！栄養満点！単身赴任の男性やお子様でも作る事ができると思います♪



～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)