



荒木 康太朗 くん

平成20年生まれ(皆行原)
パパ 通朗さん
ママ 寿美子さん
甘えん坊でマイペースな
康太朗。
家では弟の面倒を見てく
れる頼りになるお兄ちゃ
んです。



坂本 たくみ ちゃん

平成21年生まれ(内田)
パパ 淳二さん
ママ ちあきさん
手巻きずしが大好きなた
くみちゃん。
いっぱい食べて、いっば
い遊んで大きくなってね。



和水町在住のかわいい子どもさん(小学校入学前)
の写真を募集します。

- ①子どもの氏名・ふりがな
- ②行政区
- ③保護者の氏名
- ④コメント(60字以内)

を添えて本庁企画課または総合支所住民課まで
ご持参ください。

※応募多数の場合は順番に掲載になります。ご了承ください。

問い合わせ先 本庁 企画課 企画係 ☎0968・86・5721



くまもとグリーン農業
応援宣言

ボール
報の仕事もますます力を
入れて頑張っていきたい
です。よろしくお願いします。

リフレッシュをした分広
校での運動会、体育祭など
楽しいイベントがたくさん
ありましたね！ボールの
ゴールデンウィークは大分
に旅行へ行ったり、中学高
校時代の友達と久しぶり
に会ったりするなどして十
分に楽しめました。



自身魚の春雨あんかけ

材料(4人分量)

白身魚(カレイ)ー80g×4切	干しいたけー3枚
酒ー大さじ½弱	グリンピースー適宜
A 小麦粉ー大さじ1	だし汁ー140ml
片栗粉ー大さじ1	B 淡口しょうゆー小さじ4
油ー大さじ1	みりんー小さじ2
春雨ー8g	片栗粉ー小さじ2
玉ねぎー100g	水ー小さじ2
赤ピーマンー60g	揚げ油ー適宜
	レモンー適宜

(作り方)

- ①魚に酒をふり、Aをまぶす。
- ②玉ねぎ、赤ピーマンはせん切りにする。干しいたけはもどしてせん切りにする。グリンピースはさっとゆでる。
- ③フライパンで油を熱し、①を両面焼く。
- ④鍋にBを合わせて火にかけ、煮立ったら②を加えてしばらく煮る。野菜が煮えたら、水溶き片栗粉を加えてひと煮立ちさせ、とろみをつける。
- ⑤5cm程度の長さに切った春雨を180℃の油でさっと揚げる。
- ⑥焼いた魚を皿に盛り、④のあんをかけてグリンピースと春雨を散らす。レモンを切って横に添える。

ひとくちメモ

チンゲン菜などを加えても美味しくいただけます。



成人で魚の摂取目安量は50gですが、魚そのものの脂の量が種類によって違い50gよりも多く食べれることがあります。



平成26年4月末日現在(先月比)

人口	10,979人	−18	出生	5人
男	5,158人	−11	死亡	17人
女	5,821人	−7	転入	28人
世帯数	3,903世帯	1	転出	34人

編集後記

6月に入り、だんだんと蒸し暑くなりました。ついでこの前までは、肌寒い日が続いたように思えたのですが、日がたつのは早いものです。5月も終わり、ポールも広報の仕事がこなせるようになったらよいのですが、なかなか慣れないものです(汗)
皆さんは、5月はどういうに過ごされましたか？ゴールデンウィークや各校での運動会、体育祭など楽しいイベントがたくさんありましたね！ボールのゴールデンウィークは大分に旅行へ行ったり、中学高校時代の友達と久しぶりに会ったりするなどして十分に楽しめました。

今月の納期

町県民税 1期

6月30日(月)まで

※納期期限内には必ず納めましょう！