

わが家のスター



よこた ともよ
横田 智世 ちゃん

(3歳9か月/通1区)

お姉ちゃんと同じが大好きです。
4月から保育園に行きます。
みんなと仲良く遊んでね。(母 眞由美さん)

旬の食材で 簡単にできる逸品”

鶏かまぼこ

岡田フジエ さん
(河原区)

1. 玉ねぎをふきんに包んで水にさらして水気をしぼる。
2. パン粉は牛乳で湿らせグリーンピースはゆでる。
3. ひき肉・1・2・生しいたけ・Aをしっかりとすり混ぜる。
4. クッキングペーパー上に3を棒状に置いて巻く。
5. 4を蒸し器で蒸す。
6. 水溶き片くり粉・卵黄



を混ぜ合わせて5にハケで塗り、さらに軽く蒸し冷めたら切り分ける。
7. 菜花・人参をゆでて6と共に盛り付ける。

材料 (6人分)

鶏ひき肉	300g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/4個
グリーンピース	50g
生しいたけ(みじん切り)	3枚
菜花 1/2束・人参 中	3cm
パン粉	1/2カップ
牛乳	小さじ2
卵黄	M玉1個分
水溶き片くり粉	小さじ2
酒	大さじ1
A 砂糖・しょうが汁	各小さじ1
塩	小さじ2/3
卵白	M玉1個分

栄養価 (1人分)

エネルギー	164k cal
たんぱく質	11.5g
カルシウム	45mg
塩分相当量	0.8g



今月の一枚

2月20日、第50回山口県朝日駅伝競走大会が行われました。萩市民館前をスタートし、下関市がゴール(96.9キ)10区間で21チームが競いました。長門市駅南みさか前の中継所では、選手が通過するたびに、沿道から暖かい声援が送られていました。



広報編集室

書きくけ広報

包装紙の包み方に、キャラメル折り、デパート折りがあつた。貰つて嬉しいのは、どちらの包装紙か、街角でアンケート調査をして見た。90%の人がデパート折りでプレゼントを貰つた方がうれしいとか。ネコが、物にじゃれて興味を示す時、目の瞳孔が開く。同じように、人間で実験するとキャラメル折りより、デパート折りの方が瞳孔が開いていた。

高級感や期待感が、包み方によって変わってくるそうで、実に面白い現象である。

公衆便所は必要か。私のハーブ好きは以前にもお伝えしたとおりであるが、その花壇に野良猫がフンをするのだ。しかも、こともあろうに可愛いハーブちゃん達の上にある。比較的きれいに植えてる(〜)ので猫達の間では、ちよつとした観光地になつてゐるのでは。とすると大抵の観光地には公衆便所がある。やはり必要なのか。しかし、そこまでしてやるのもニヤンだ。スコップでフンを除けながらも猫のモラルに最後の期待をかけている今日この頃である。良い方法がありましたら、まで



編集・発行

長門市役所総務部

秘書課広報広聴係

☎0837-231117

3月水道修繕当番店

◎公道部

三洋商事(有)

☎220342

夜間☎22548

◎邸内部

西日本液化ガス(株) ☎253580