



おすすめレシピ



炒り豆ごはん



ほうじ茶で炊くと、豆が柔らかく仕上がりに、ご飯も香ばしくなります。
ほうじ茶は、熱湯で濃い目に入れるのがポイントです。

山本 玲子さん (印野)

【材料】(2合分)
市販の大豆の炒り豆(節分の豆)半カップ、米2合、ほうじ茶葉、酒大さじ1、しょうゆ大さじ1、塩少々、黒ゴマ塩

【作り方】
①米をといで、30分くらい水につけた後、ざるに上げて水を切っておく。
②急須に茶葉を入れ、熱湯を注ぎ、濃い目のほう

じ茶を作る。(入れた後の茶葉は使わない)
③炊飯器に、水を切った米、酒、しょうゆ、塩少々を入れ、炊飯器の2合目の水位までほうじ茶を入れて、ひと混ぜする。(ほうじ茶は熱くても構わない)
④③に大豆を加え、炊く。
⑤炊き上がったら、10分くらい蒸らし、茶碗に盛って黒ゴマ塩をふる。
※このご飯は、少し冷めた方がおいしいです。



我が家のアイドル



相川 大和くん(左)(1歳2カ月)・絢音ちゃん(右)(2歳5カ月)
父・和紀さん/母・桂子さん(竈)
笑顔いっぱいの絢音ちゃんと大和くん。パパとママの子供に産まれてきてくれてありがとう!



玉木 凜ちゃん(2歳)
父・嗣己さん/母・由紀さん(北畑)
歌って踊れる玉木家のアイドル凜ちゃん♪にっこり笑顔がとってもCute! 元気に育ってね。

市の人口

11月1日現在 合計 90,326人 (前月比+56人) 男 46,251人 女 44,075人
(外国人登録を含む) 世帯数 34,994世帯 (前月比+40世帯)

障がいのある人のための、カセットテープと点字による「広報ごてんば」もあります。問い合わせ/社会福祉課 ☎(82) 4238

この広報紙は、再生紙を使用しています。

毎月5日、20日発行(土・日曜日、祝日の場合は翌日) 編集 発行 御殿場市 千412-8601 企画部秘書広報課 ☎(82)4127 印刷 (株)御殿場印刷所 ☎(83)1212代