

# ハロー！ ニューファミリー



結城 有 一さん (31歳)  
(旧姓 伊藤) なつみさん (25歳)

## 勝山神社が縁です

4年前、大学の考古学実習が勝山神社境内で行われ、勝山地区と大学生の交流会に二人が参加したのが出会いです。二人は交流会で意気投合、間もなく交際が始まりました。なつみさんが大学を卒業し、小平町に就職したあとも遠距離を行き来し二人は順調に愛を育み、4月5日にめでたく入籍しました。二人とも交際が始まった時から結婚すると思っていたそうで、お互いの好きなのは、「優しいところ」(有一さん)、「優しく、頼れるところ」(なつみさん)。7月には出会うきっかけとなった勝山神社で結婚式、中央公民館で披露宴を行います。幸せいっぱいの2人は「周りの人に支えられ、置戸で結婚式をしたいという願いを叶えてもらいました。これからもよろしくお願いします」と明るい未来に笑みがこぼれています。

今晚つくれる！食改さんの

# かんたんレシピ



肉団子と  
ブロッコリー入り  
酸辣湯  
サンライタン

1人分63kcal 塩分0.8g

## 材料 (4人分)

ブロッコリー1/3個、A【鶏ひき肉50g、はんぺん30g、酒大さじ1、おろし生姜・長ネギみじん切り適宜】、B【チキンブイヨン2g、水350cc】、塩小さじ1/4、コショウ少量、片栗粉・水各小さじ1、溶き卵1個分、酢大さじ1、ラー油少量

## 作り方

- ①ブロッコリーは小房に切り、塩茹でしておく。
- ②ボウルにAを入れ混ぜ合わせる。
- ③鍋でBを煮立て、②をスプーンですくい入れる。
- ④塩でスープの味を調べ、コショウは多めにふる。水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、溶き卵を流し入れ、ふんわりと浮いてきたらブロッコリーを加えて火を消し、酢・ラー油をたらして完成。

## ワンポイント

マヨネーズと相性の良いブロッコリーですが、マヨネーズ大さじ1杯のカロリーは約100kcal。マヨネーズを使わずにブロッコリーをおいしく食べられるおすすめメニューです。

新たに置戸町に  
来た方を紹介する

# みなさんこんにちは



かがわ けんいち  
香川 憲一さん

北見信用金庫  
置戸支店長

【前任地は】北見市内の  
若葉支店

【出身は】札幌生まれで  
北海学園北見大学を卒業

- 【ご家族は】北見市に妻、高3と中3の息子2人
- 【趣味は】息子2人のサッカーの試合観戦
- 【置戸の印象】自然いっぱいの明るい印象です。
- 【皆さんへ一言】微力ながら置戸町の皆さんの力になれるよう頑張っていきたいです。



ぬまおか なつき  
沼岡奈津季さん

役場地域福祉センター  
健康推進係保健師

【出身は】北見市生まれ  
で北海道保健看護大学校  
を卒業

【ご家族は】両親と兄、姉

- 【なぜこの仕事に】母の影響もあり、将来は保健師になりたいと思っていました。置戸町のホームページを見て興味を持ち応募しました。
- 【皆さんへ一言】信頼される保健師になるために頑張ります。皆さんよろしくお願いいたします。