

# お母さんの アイドル



ゆいあ  
**八川 唯花ちゃん**  
八川 望さんのお子さん

● 5歳0カ月  
● 秋田

## パン屋さんになりたい

いとほ  
妹の綾葉ちゃんとおそろいの服で元気いっぱい  
で迎えてくれた唯花ちゃん。姉妹で家から近い留  
辺薬 MARIA 幼稚園に通っています。幼稚園の新聞  
紙で遊ぶ「新聞王国」で作った大きなリボンが  
気に入っています。もうすぐくる誕生日にはプリキ  
ュアの折紙をおねだりしています。最近は字にも興  
味がでてきて、自分で選んだ本を買ってもらい読  
んでいます。好きな食べ物は、パイナップルとカ  
レーライス。トマトがちょっぴり苦手です。将来  
の夢は、パン屋さんになること。そんな唯花ちゃ  
んのことをお母さんは「今のまま姉妹元気で、明  
るく育ててほしいです」と、愛娘の成長を優しく  
見守っています。

今晚つくれる！食改さんの

# かんたんレシピ



ヤーコンの  
挟み揚げ

1人分184kcal 塩分0.3g

### 材料（4人分）

ヤーコン160g、卵1個、ツナ缶1缶（250g）、  
塩こしょう適宜、衣【薄力粉、卵、パン粉適宜】  
揚げ油適宜

### 作り方

- ①ヤーコンは皮をむき、輪切りにし水につけてあ  
くを抜く。卵は茹で卵にする。
- ②汁をきったツナ缶と粗みじん切りにした茹で卵  
をよく混ぜ合わせ、塩こしょうで調味する。
- ③②を水気をふきとったヤーコンで挟み、薄力粉・  
卵・パン粉の順に衣を付けて揚げる。
- ④衣がキツネ色になったら完成。

### ワンポイント

ツナと塩こしょうの味付けがあるのでソースは  
いりません。ヤーコンの甘みはフラクトオリゴ糖  
が多く含まれているためです。フラクトオリゴ糖  
は「おなかの調子を整える」、「ミネラルの吸収  
を助ける」と言われています。置戸産のヤーコン  
をこの機会にぜひ調理してみてください！

## 公共施設等の年末年始休業日のお知らせ

### 役場・地域福祉センター・教育委員会

12月30日（水）～ 1月4日（月）

### 各施設の休館日

#### ○中央公民館

12月28日（月）～ 1月4日（月）

#### ○各地区公民館・秋田地区住民センター

12月27日（日）～ 1月4日（月）

#### ○ファミリースポーツセンター・げんき

12月28日（月）～ 1月5日（火）

#### ○図書館

12月29日（火）午後1時～ 1月4日（月）

#### ○オケクラフトセンター・森林工芸館

12月29日（火）～ 1月2日（土）

### 患者輸送車運行業務の休業

12月29日（火）～ 1月4日（月）

### ごみ収集業務の休業

12月29日（火）～ 1月3日（日）

### 一般廃棄物最終処分場の休業日

（粗大ゴミの自己搬入受け入れ）

12月31日（木）～ 1月4日（月）

\* 許可証の交付は12月29日（火）まで

### その他

婚姻届、死亡届出事務については、閉庁日に  
関わらずお取り扱いしています。

〈町民生活課長（自宅）☎52-3687〉