

# お家のアイドル



あおい

**大矢 葵ちゃん**

● 4歳10カ月

● 若松

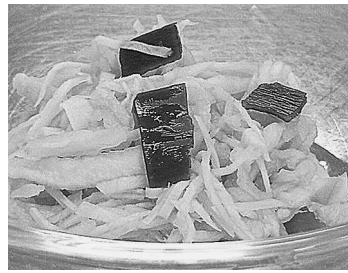
大矢 智行さん・容子さんのお子さん

## お医者さんになりたい

はにかみながら質問に答えてくれた葵ちゃん。わんぱくな2歳の弟をいつも気遣うやさしいお姉ちゃんです。家では、ぬり絵やお絵かきをしていますが、一番のお気に入り、弟をお父さん役にして遊ぶ、おうちごっこです。歌って踊ることも好きで、どんぐりで覚えた歌を家で歌っているそうです。楽しかった思い出は、家族でディズニーランドへ遊びに行き、ミッキーマウスやミニーマウスたちと一緒にステージで踊ったことです。好きな食べ物は、ミカン、ブロッコリー。将来の夢は、お医者さん。そんな葵ちゃんのことをご両親は、「思いやりのあるやさしい子に育ててほしいです」と、愛娘の成長を温かく見守っています。

今晚つくれる! 食改さんの

# かんたんレシピ



切干大根の  
はりはり漬け

出来上がり量分94kcal 食塩相当量3.0g

### 材料 (作りやすい分量)

切干大根 1袋 (25g)、昆布 3cm角 1枚、合わせ調味料【酢・水各大さじ2、醤油大さじ1】

### 作り方

- 切干大根は、はさみで3cmの長さに切り、水で戻す。昆布は1cm角に切る。
- 保存瓶または密閉式の袋に①と合わせ調味料を入れ、ふたをしてよく振り、15分以上置く。
- 味が馴染んだら出来上がり。

### ワンポイント

常温で1週間ほど保存できます。  
切干大根を水で戻す時に、早めに水切りした方がしゃきしゃき感が残りおいしいです。  
お好みで、唐辛子を適量入れると味にメリハリが出るので大人の方におすすめです。また砂糖を大さじ1加えるとまろやかさがでて食べやすくなります。(砂糖大さじ1を加えると、カロリーは129kcal、塩分は変わりません) お好みでアレンジしやすいレシピです。

新たに置戸町に  
来た方を紹介する

# みなさんこんにちは



いがらし たかひろ

**五十嵐 隆浩さん**

北見河川事務所  
鹿ノ子ダム管理支所  
管理係長

【出身は】 帯広市

【前任地は】 池田河川事務所

【ご家族は】 妻、息子2人

【趣味は】 温泉巡り

【置戸の印象】 どんぐりのらっこルームや給食などの支援が充実しており、子育てをしやすいまち。

【皆さんへ一言】 家族で楽しくおけとの生活を満喫したいと思いますので、よろしくお願ひします。



おおくぼ ゆいな

**大久保 唯奈さん**

置戸高校 教諭

【出身は】 札幌生まれ  
新任で置戸高校に赴任

【ご家族は】 父、母、弟

【趣味は】 書道、古典文学  
を読むこと

【置戸の印象】 図書館が有名と聞いていました。街並みがきれいなのだかなまち。

【皆さんへ一言】 教員としての経験はまだ浅いですが、生徒たちと共に学びながら、置戸町に貢献していけるよう頑張りますので、よろしくお願ひします。