

今が家のアトリエ



らいち
三好 羅市くん

三好 秀市さん・真智子さんのお子さん

●4歳11ヶ月

●若木

SLの運転手になりたい

SLが大好きな羅市くん。ご両親、おじいちゃん、おばあちゃんとゴールデンウィークに行った小樽総合博物館のアイアンホース号と蒸気機関車「しづか号」について詳しく説明してくれました。今度は静岡県の大井川鐵道に行きたいと目を輝かせています。最近は星野源やグループ魂のミュージックビデオを見ながら歌って踊っているそうです。好きな食べ物は、ブドウ、みかん、ハンバーグ。トマトがちょびり苦手です。将来の夢は、SLの運転手になること。そんな羅市くんのことをご両親は「いろんな事に挑戦し感性を磨いて、優しさと思いやりのある子に育ってほしいです」と、愛息子の成長を優しく見守っています。

子育て世帯臨時特例給付金

>支給対象者

平成27年6月分の児童手当を受給される方。

ただし、特例給付（児童手当の所得制限額以上の方に、児童1人当たり月額5,000円を支給しているもの）を受給される方は対象となりません。

>対象児童

支給対象者の平成27年6月分の児童手当の対象者となる児童。

>支給額

対象児童1人につき3,000円

>申請に必要なもの

印鑑、受給者名義の通帳（児童手当と異なる口座を希望する場合は身分を証明する物が必要です。）

今晚つくれる！食改さんの

かんたんレシピ



豚肉と野菜の
ヌードルスープ
温泉卵のせ

1人分376 k cal 塩分4.0 g

□材料（2人分）

そうめん2束（100g）、A[水600cc、鶏がらスープの素小さじ4、にんにく1片、生姜薄切り3枚程]、しゃぶしゃぶ用豚肉40g、焼肉のたれ大さじ1、B[醤油小さじ2、レモン汁大さじ1]レタス2枚、ナス1個、トマト1/2個、青シソ干切り2枚分、温泉卵2個

□作り方

- 茹でたそうめんを冷水で洗い器に盛る。ナスとレタスは食べやすい大きさに切り、ナスは素揚げ、レタスは電子レンジ500Wで2分程加熱しておく。
- Aを煮立て、豚肉を茹でて取り出し焼肉のたれを絡める。残ったスープのアクを取りBを入れる。
- そうめんの上に具材を全て乗せ、②のスープを注ぎ出来上がり。

□ワンポイント

温めても、冷やしてもおいしいレシピです。そうめんの塩分は茹でてしっかり洗うことで、100g中5.5→0.5gとかなり減らすことができます。

拓殖住民センターで申請受付を行います

10月2日（金）午前10時から正午まで

「振り込め詐欺」にご注意ください

給付を装った「振り込め詐欺」や「個人情報の詐欺」にご注意ください。

市町村や厚生労働省などがATM（銀行やコンビニなどの現金自動支払機）の操作をお願いすることは絶対ありません。

市町村や厚生労働省などが「臨時福祉給付金」給付のために、手数料などの振込を求めるることは絶対にありません。

申請窓口・お問い合わせ

地域福祉センター福祉係（☎52-3333）