

# 今が家のアトリエ



芳賀 遥香ちゃん  
はるか

芳賀 将さん・真由美さんのお子さん

## 老人ホームでお仕事したい

好奇心旺盛な遥香ちゃん。パソコンを操作してインターネットの畑ゲームで野菜を作り、収穫を楽しんだり、字に興味を持ち、ミニノートを作りしてお父さんとお母さんに手紙を書いて渡したり、おけとキッズ・チア・ダンスチームにも参加しています。暖かくなったら自転車にも乗りたいなど、したいことがたくさんあるそうです。好きな食べ物は、イチゴとあ肉。ニンジンがちょっと苦手です。将来の夢は、お母さんが働いていた老人ホームでお仕事をすること。そんな遥香ちゃんのことをご両親は「素直な元気な子に育ってくれればいいです」と、愛娘の成長を温かく見守っています。

けとでご紹介しましたが、日にちの決定、内容の変更があったものを改めてご紹介します。

### ■開町100周年記念植樹祭

- ・開催日 平成27年5月31日(日)
  - ・場所 南ヶ丘公園付近町有林
- ※日程が決まりました

### ■OKETO GREEN FESTIVAL2015

- ・開催日 平成27年7月5日(日)
  - ・場所 スポーツセンターグラウンド
- ※場所が最終決定しました
- ※実行委員会は日夜、イベント準備に全精力を注いでいますが、アーティストの発表等につきましては、ご来場いただく皆様に心から

今晚つくれる！食改さんの

## かんたんレシピ



鶏団子と  
卵のスープ

1人分99kcal 塩分0.7g

### ○材料(4人分)

鶏団子[鶏ひき肉100g、卵1/2個]、だし昆布適宜、水600cc、わかめ適宜、玉ねぎ1/2、ほうれん草1束、卵1.5個、鶏がらスープの素大さじ1

### ○作り方

- ①水600ccで昆布ダシをとる。玉ねぎをスライスにして、ダシで煮る。
- ②ほうれん草は色が悪くならない様に軽く塩ゆでし、水気をきってから食べやすい大きさに切る。
- ③鶏がらスープの素を加え味を調える。
- ④スープを火にかけて沸騰してたら、鶏ひき肉と卵1/2個を混ぜ合わせて、スプーンでスープの中に落として肉団子を作る。
- ⑤肉団子に火が通ったら、残りの卵を入れてひと煮立ちし、わかめとほうれん草を入れて完成です。

### ○ワンポイント

鶏団子は鶏肉と卵を合わせただけですが、やわらかくスープの味付けでおいしく仕上がります。

楽しんでいただけるよう、現在調整を行ってありますので、もうしばらくお待ちください

### ■こども実行委員会

- ・置戸小学校の夏休み期間中に、子どもたちが主体的に開催する「お祭り」を実施する予定で準備を進めています

### ■協賛事業

- ・平成26年度に申請のあった町内各団体等の事業23件について協賛します

### ◆お問い合わせ

開町100周年記念事業実行委員会事務局  
町づくり企画課企画係 (☎52-3312)