

「広報おけと」が変わります！

新元号に変わるこの春、4月号から「広報おけと」の紙面も変わります。平成23年から続いている現在の表紙デザインや紙面内容などを一新します。

これからも皆さんに親しまれる広報づくりを目指していきますので、よろしくお願いいたします。

■4月号からここが変わります！

- ・表紙デザインを一新、**楽しさを感じる紙面**へ。また、2色刷りカラーを墨色と「紫色」から新緑の置戸をイメージした「緑色」に変更します。
- ・本文フォントをユニバーサルデザインフォントに変更し、**より読みやすい紙面**へ。
- ・各コーナーの記事やレイアウトを一部見直し、**親しみや興味をもていただける紙面**へ。

表紙にはおけばんばくんも登場します。



今晚つくれる！食改さんの

かんたんレシピ



豆腐と卵の
チャンプルー

1人分 67kcal 食塩相当量0.6g

■材料 (8人分)

もめん豆腐 1丁 (300g)、卵 2個、ちくわ 2本 (60g)、小松菜 200g、ごま油 小さじ 1、A【塩 小さじ 1/4、醤油 小さじ 1、こしょう 少量】
削りカツオ 適量

■作り方

①豆腐は水切りをして、食べやすい大きさに手でちぎる。ちくわも手でちぎり、小松菜は3~4cmの長さに切る。

②フライパンにごま油を熱し豆腐を焼く。こんがり焼き色が付いたらちくわと小松菜を加えて炒め合わせる。溶きほぐした卵を回し入れてざっくりと炒め合わせ、Aを加えて味付けをする。

③器に盛り、削りカツオを乗せて完成。

■ワンポイント

木綿豆腐は水切りをしてから調理しましょう。炒める時に崩れにくくなり、仕上がりも水っぽくなりません。豆腐とちくわは手でちぎることで味が染みやすくなります。

第41回町民憲章推進大会・第53回置戸町表彰式

置戸のすばらしいところ、もっと自慢してみても タレントのダニエル・カール氏が講演

置戸町自治連絡協議会など主催の町民憲章推進大会が2月17日、中央公民館で開催され、町民約150人が参加しました。この日は、タレントのダニエル・カール氏が講演。「自慢と謙虚はバランスが大切。素晴らしいものはときどき自慢しないと、『当たり前のこと』になり、ついには『どってことな



い』に変化。日本のすばらしいところをもっと自慢してみてもいいか？」と、ユーモアたっぷりに山形弁で語りかけました。

続く第53回置戸町表彰式では、各分野で町の振興発展に貢献された方に対し、その功績を讃え個人33人と2団体が表彰、伝達されました。

