

で
き
ご
と

和つこの里は
大賑わい

1月21日、渡辺梓さんを迎えて、NHK総合テレビ、レマップ「和つこの里がえり」の収録が、青海島を中心に行われました。



青海島かよい歩け走ろう大会をはじめ、さくらの里づくり記念植樹、市内の和つこさん集合、チャリティーサイン会などに、市民のみなさんが多数参加して賑わいました。



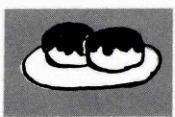
わが家のスター

坂倉 正剛くん
(4歳11か月)
(新開町区)

昨年によく風邪で病院通いをしました。今年こそ元気で頑張って、すくすく成長してほしい。来年は小学生。楽しみです。
(母 裕子さん)

みす×詩集

お菓子



いたづらに一つかくした弟のお菓子。たべるもんかと思つて、たべてしまった、一つのお菓子。母さんが二つツていつたらどうしよう。

おいてみてとつてみてまたおいてみて、それでも弟が来ないから、たべてしまった、二つめのお菓子。にがいお菓子、かなしいお菓子。

「JULA出版局
みす×全集より」

食
改のおすすすめ料理

かりんとう

- ① 薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーをよくふるいにかき、山にして盛り、まん中に卵、水をいれ手でこねる。1時間ねかせる。
- ② 4mmぐらいの厚さにのし、6〜7mm幅の帯状に切る。
- ③ 油でカラッと揚げる。
- ④ 黒砂糖、水をなべにいれ、少し煮つめ③を入れて汁気がなくなるまで煮つめる。

- 薄力粉 200g
砂糖 大さじ1
卵 1コ
水 50cc
ベーキングパウダー 小さじ1½
黒砂糖 200g
水 大さじ4
- レモン風味
いりこ 60g つけ汁(レモン汁大さじ2½・レモンの皮少々)
①…(白砂糖40g、水大さじ1、レモン汁小さじ1、レモンの皮少々)
- 抹茶風味
いりこ 60g つけ汁(焼酎大さじ2½)
①…(白砂糖40g、水大さじ1) 抹茶少々

かりかりいりこ

① つけ汁につけたいりこの汁気をきり、油でカラリと揚げる。

② ①を煮たててからめ、パットにひろげる。

③ ②を煮たててからめ、パットにひろげる。

④ ③を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑤ ④を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑥ ⑤を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑦ ⑥を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑧ ⑦を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑨ ⑧を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑩ ⑨を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑪ ⑩を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑫ ⑪を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑬ ⑬を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑭ ⑭を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑮ ⑮を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑯ ⑯を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑰ ⑰を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑱ ⑱を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑲ ⑲を煮たててからめ、パットにひろげる。

⑳ ⑳を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉑ ㉑を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉒ ㉒を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉓ ㉓を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉔ ㉔を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉕ ㉕を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉖ ㉖を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉗ ㉗を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉘ ㉘を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉙ ㉙を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉚ ㉚を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉛ ㉛を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉜ ㉜を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉝ ㉝を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉞ ㉞を煮たててからめ、パットにひろげる。

㉟ ㉟を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊱ ㊱を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊲ ㊲を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊳ ㊳を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊴ ㊴を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊵ ㊵を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊶ ㊶を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊷ ㊷を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊸ ㊸を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊹ ㊹を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊺ ㊺を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊻ ㊻を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊼ ㊼を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊽ ㊽を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊾ ㊾を煮たててからめ、パットにひろげる。

㊿ ㊿を煮たててからめ、パットにひろげる。

～やさしさを描きつづけた～ いわさきちひろ展

会期 3月10日(土)～4月8日(日) 午前9時～午後4時30分
(月曜休館、入場は4時まで)

会場 山口県立美術館

入場料 一般900円(700円)、大・高生700円(500円)
小・中生500円(300円) ()は前売り、団体料金

※前売り券は中央公民館、市民課市民相談係にあります。