このまちで…

今回は、山下達也さん(野市町)から紹介の山地善久さん。 山下さんいわく、「言葉に嫌みがなく、付き合いやすい、周りか らも慕われている人」だそうです。



いるのが

月に、お店

※次回は、商工会活動を通じて知り合い、今も親しくしているという公文 公さん (野市町)です

香南百貨店の宣伝

善久さん

市

平成

山売の

おおをくなあれ

わがやの王子さま 🔷



★パパ 利行さ~ ★赤岡町 ★ママ 佳奈さん

楓斗 くん (次男)

★平成21年10月30日生まれ

★ご両親から...

パワフルな次男坊!! いつも元気をありがどう。

2012.12 31

終斗 くん (三男)

★平成24年1月24日生まれ

★ご両親から...

元気いっぱいすくすく育ってね。 いつも笑顔をありがとう。

****/ なあれでは、3歳の誕生日までのお子さんの応募をお待ちしています ご希望の方は、お子さんのお名前・生年月日・ご両親のお名前・住所・続柄・メッ セージ・写真(データ可)を秘書広報係までお送りください。応募は、持参・郵送・メ ールで受け付けています。 ■総務課秘書広報係 ☎ 57-8500

◆クイズ◆

香我美中学校男子駅伝部は高新中学 校駅伝競走大会で何連覇を達成したで しょうか?

プレゼント 花とみどりのギフト券 500円分…5名 ※当選の方にギフト券をお送りいたします ◆提供 (有)野市グリーン

応募方法 ①答え②住所③氏名④電 話番号 ⑤広報誌への意見・感想を明記の上、

ハガキまたはメールでご応募ください。 ◆あて先 〒781-5292野市町西野2706 香南市役所総務課秘書広報係 まで

締め切り 12.31 (月) 当日消印有効 ※当選者は「こうなんNOW 2月号」で発表します

◆10月号当選者◆ おめでとうございます。

焼肉もり川の厚切り豚ロースお食事券をお送りします。 野市町/北川新作さん・小松朱美さん・小松美智さん・ 恒石正喜さん・濱田 延さん・矢野有季菜さん・山下まりさん 夜須町/足達賢祐さん・恒石真弓さん 吉川町/大前京子さん



◆10月号答え/7,080人

(有)野市グリーン

力があります。目を引くような鮮やかな花もいいし、 清楚で可憐な花も素敵。これからの季節、シクラメ ンやポインセチアが入荷し、お店は一気にクリスマ

スカラーに包まれます。 ご自宅用に、そしてお世 話になった方へのプレ ゼントとしても喜ばれま すよ。100円以上であれば、香南市内どこへでも無料配達してく

れるサービスもあるので安心。 ■住所 香南市野市町西野553-2 ■TEL 0887-56-0656

■営業時間 9:00~18:00 ■定休日 1月1日~3日

プレゼントコーナーへ提供くださるお店を募集しています。

まずは、朝ごはんを食べる習慣をつけましょう! 食べる習慣がついたら、次に朝ごはんのバランスを 考え、主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんが食べられ るように、少しずつステップアップしていきましょう。



◆どんな朝ごはんを食べるといいの?

食卓に3~4つのお皿を用意しましょう。

(炭水化物)

◎1つ目のお皿 ――

ご飯やパンなどの主食には脳の栄 養であるブドウ糖が含まれています。



朝ごはんをしっかり 食べて、頭と体をしっか り目覚めさせましょう。

(たんぱく質)

肉・魚・卵・大豆製品は体温を上げる 効果があります。体温が上がるこ とで「やる気」が出てきて学習意

(ビタミン)

3つ目・4つ目のお皿 -

野菜にはビタミン・食物繊維が豊富 に含まれており、体の調子を整え、便 秘も予防してくれます。

なるまで練る。

がったら、水にとり冷ましてから水気をきる。

3器に②を盛り、ゆで小豆を添える。



〈1人分の栄養価〉エネルギー 150kcal

白玉粉 · · · · · · · 80g

みかん果汁 ······80~90cc

ゆで小豆缶(加糖) ····· 120g

9mg

たんぱく質 2.7g

材料 (4人分)

カルシウム





~煮干しだしの取り方~(4カップ分)

煮干し5~6尾の頭と内臓を除き、水4カッ プに漬ける。しばらくつけてから、火にかけ、煮 立ったら弱火で5分ほど煮る。

脂質 0.4g

朝のみど汁用は、 前日の夜から漬けて おくといいですよ。

製品

しさんみそ汁の

みそ汁は「朝の毒消し」 と言われるほど、栄養満点の 一品です。冷蔵庫に残ってい る野菜を使った、具だくさん みそ汁を食べましょう。

◆朝食の作り方

1. 朝が楽になるように、下 準備をしましょう。

①前日の夜にみそ汁の具を煮て 冷蔵庫に入れておき、朝はみ そを入れるだけにする。

②前日の夜に野菜(ブロッコリー など)を耐熱容器に入れてお き、朝、電子レンジで加熱する。 ③昨晩のおかずを朝食にまわす。

2. 調理が楽な食材を活用し ましょう。

納豆、ちくわ、じゃこ、缶詰(ツ ナ・大豆)、乾物類(ワカメ・ふ、)、 プチトマトなどを使うと便利。

地産地消レシピ… みかん白玉



☆みかんの果肉を入れてもおいしいです。 みかんにはピタミンCやカリウム、クエン 酸が豊富に含まれています。