

お礼

18年度広報送料として金一封を頂きました。

ありがとうございました。

○大久保伝之助さん (熊本市)

○井 敏春さん (熊本市)



■産山村人口の動き (6月30日現在)

男	883人
女	850人
合計	1,733人
世帯数	554戸
男 出生	0人
死亡	0人
転入	1名
転出	1名
女 出生	0人
死亡	0名
転入	2名
転出	1名

あぐすくDiary



このコーナーでは、今月1歳の誕生日を迎える“むらの宝”を紹介します。

7月26日生まれ



はるぎ 井 晴樹ちゃん

常富さん、ニーダさん次男 (乙宮)

●名付け親は?

晴樹の兄ちゃん、姉ちゃんが相談して2人で決めてくれました。

●両親から晴樹ちゃんへ

わんぱくでもいいからたくましく育ててほしいです!

●メッセージ

好き嫌いなく何でも食べます!おもちゃより新聞やチラシをやぶいたりするのが大好きです。

みすめしごび No.57

産山村食育推進協議会

いよいよ暑い季節がやってきました。体の調子はいかがですか?これからの季節、畑には自家製の夏野菜がお目見えしてきます。夏野菜に香辛料等をちょっと加えて、食欲を刺激し、体調を整えましょう。今月の保存食はラッキョウ!食欲がおちてくるこれからの季節にぴったりの保存食です。

暑いときラッキョウ漬が食卓にあれば、1つ口に入るとさっぱりしますよ!

☆ [ラッキョウ漬]

材 料	分 量	作 り 方
ラッキョウ	1.5kg	1. ラッキョウはよく洗い、皮をむいて水切りしてかめ又はガラス瓶に入れる 2. 鍋に塩、酢、砂糖を入れて火にかけ、塩、砂糖がとけた頃①のラッキョウの上からかける。 3. 種子を取った唐辛子を1センチ長さに切り、ふたをしてそのまま保存する。 (農協のラッキョウ酢でもよい)
塩	150g	
砂糖	300~500g	
唐辛子	2本	
酢	1リットル	
準備するもの		
・ カメ又はガラス瓶		

コッ

- ・ ことわざに“ラッキョウには宿貸すな”というのがあります。収穫したら、すぐつけましょう。
- ・ 塩、砂糖、酢は沸騰させないこと



6月は3歳児健診のおやつ提供を行ないました。トマトのゼリー、子ども達にも好評でしたよ!