食進会おススメのメニューです



テーマ 「親子でクッキングしましょう!!」

【フラワーカップパン】 1人当たりの栄養価 391kcal

■材料(8人分)

食パン (サンドイッチ用 24枚)、ゆでたまご (5個)、きゅ うり(1/2本)、塩(小さじ1/5)、マヨネーズ(大さじ3)、 合いびき肉(160g)、たまねぎ(80g)、グリンピース(大 さじ2)、薄力粉(大さじ1)、トマトケチャップ(大さじ2)、 塩(小さじ 1/5)、こしょう(少量)、サラダ油(小さじ 1)

■作り方

- ①食パンに切り込みを入れ、プリンカップなどに入れる。
- ② 200℃に温めたオーブンで 10 分~ 12 分焼く。カップか ら出しさらに3~4分焼く。
- ③ゆでたまごをみじん切りにする。
- ④きゅうりはうす切りにし、塩をふってしばらくおき、水け をしぼる。
- ⑤きゅうり、ゆでたまご、塩、マヨネーズを入れて、混ぜる。
- ⑥たまねぎはみじん切りにする。
- ⑦フライパンを熱して、サラダ油を入れたまねぎを炒める。
- ⑧合いびき肉を加え、色が変 わったら、薄力粉を入れて炒 め、グリンピース、トマトケ チャップ、塩、こしょうを入 れて炒める。
- ⑨プリンカップからだしたパン の中に、炒めたミンチとたま ごサラダをそれぞれ詰める。



【ツナときゅうりのごま和え】 1人当たりの栄養価 72kcal

■材料(8人分)

きゅうり (4本)、塩 (小さじ 1/2)、ツナ缶 (120g)、白 ごま(大さじ3)、しょうゆ(大さじ2)、砂糖(大さじ1)

■作り方

- ①きゅうりは薄く輪切りにする。塩をふってしばらくおき、 しんなりしたら水けをしぼる。
- ②ツナ缶は缶をあけてざるに入
- ③ごまを炒って、すり、砂糖、 しょうゆを混ぜ、きゅうりと ツナを混ぜる。



□ 5月のカレンダー

В	曜日	行事内容
1	水	
2	木	補聴器相談(くらて病院:14 時~ 17 時)
3	金	憲法記念日
4	±	みどりの日
5	В	こどもの日
6	月	振替休日
7	火	
8	水	
9	木	無料法律相談(くらじの郷:12 P参照) 1 歳半、3 歳児健診(福祉センター) 補聴器相談(役場:11 時~ 12 時)
10	金	
11	土	いろりばたお話の会(歴史民俗博物館:10 時~)
12	В	
13	月	
14	火	
15	水	
16	木	4か月健診・BCG予防接種(福祉センター) 補聴器相談(役場:13時~14時)
17	金	
18	±	補聴器相談(くらて病院:9時~12時)
19	В	
20	月	
21	火	
22	水	乳幼児相談(福祉センター) 補聴器相談(役場:13 時~ 14 時)
23	木	7か月、12 か月健診(福祉センター)
24	金	
25	±	
26	В	
27	月	国保高齢受給者証交付(役場:9時〜 14P参照) 心配ごと相談(くらじの郷:12 P参照) 軽自動車税(定期分)納付期限
28	火	補聴器相談(くらて病院:14 時~16 時 30 分)
29	水	
30	木	介護保険証交付 30 日~ 31 日 (役場: 8 時 30 分~ 17 時 15 分 15P 参照)
31	金	
D広報くらて編集委員会 印刷●社会福祉法人 福岡コロニー		



😙 広報くらて

平成 25 年 5 月号 No.641

編集●広報くらて編集委員会 発行●鞍手町

印刷●社会福祉法人 福岡コロニー



●町の人口・3月の人の動き

- ・出生 7人 ・人口 17,145 人
- ・男性 8,128 人 ・死亡 13人
- ・女性 9.017 人 · 転入 68 人
- ・世帯数 7,543 世帯 ・転出 118人

(平成25年3月31日現在)

■鞍手町役場

〒807-1392 福岡県鞍手郡鞍手町大字中山3705番地 電話(0949)42局2111番/ファックス(0949)42局5693番

■鞍手町ホームページアドレス

パソコンから http://www.town.kurate.lg.jp 携帯電話から http://www.town.kurate.lg.jp/mobile