

私の将来の夢は、ヘアメイクさんになることです。理由は、二つあります。

一つ目は、雑誌などでできてきなかみ型やメイクをやっていてすごいと思ったからです。前までは、ヘアメイクとか興味なかったけど、6年生の二学期からやるようになりました。やってみると楽しいからです。

二つ目は、人を笑顔にさせたいからです。自分ではやっていると楽しいし、自然と笑顔になるからです。なので他の人にもやって笑顔にさせたいなと思ったからです。まだ、かみ型などは「三つあみ」や「くるりんぱ」しかできないけど、ヘアメイクさんになれるようにがんばりたいです。

科野小学校 6年
湯本舞さん

夢 No.178
ヘアメイクさんになりたい

広報クイズ

問題 1月から2月、気温が低い時期に味噌・醤油を仕込むことを「〇仕込み」といいます。〇に入る言葉は何でしょう？

先月号の問題: 令和元年度子ども議会で、議員として質問・提案をした児童は何人いるでしょう？
答え: 12人

応募方法

クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、世帯主名をご記入の上、今月の広報で参考になった記事、今後知りたい情報などを書いて、はがきかEメールでご応募ください。

Eメール koho@city.nakanonagano.jp

締め切り 2月28日(金) 必着

※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。



キノコのレシピ
KINTSUMA
菌 ツマレシビ



◀なかのきのこ
新聞WEBや
SNSで新レシ
ピ更新中!

鮭ときのこのレンジ酒蒸し



一今月のプレゼント

信州中野きのこセット (3名様)

JA中野市の「なかのきのこ新聞」に掲載された「菌ツマレシビ」をご紹介します。おいしい楽しい、そして健康な毎日のために“プラスきのこ習慣”をはじめませんか。

- 1 プナシメジは石づきを除き小房に分ける。エノキタケは石づきを除き、手で裂く。
- 2 クッキングシートを大きめに広げ、エノキタケ、鮭、プナシメジの順でのせ、酒をふりかける。
- 3 クッキングシートをキャンディ型に包み、耐熱皿にのせて電子レンジで加熱する(600W 5分)
- 4 中身を開き、熱いうちにバターをのせて溶かし、醤油をまわしかける。器に盛り、青ネギをちらす。

材料 (2人分)

生鮭…2切れ
プナシメジ…1/2パック
エノキタケ…1/2パック
酒…大さじ1
バター…20g
醤油…適量
青ネギ(小口切り)…適量

