

みんなの広場

遠野町



阿部 結采ちゃん
(R 2. 1.16生)

里輝さんの
お子さん



吉岡 星さん(37)

ガラス農家
=土端町在住・大阪府出身
妻・義理の両親と4人暮らし

【お知らせ】遠野への移住・定住に関する相談は、「で・くらす遠野」まで！(☎62-2111) [で・くらす遠野](#) 検索

広報遠野をスマホやタブレットで！マチイロ

無料アプリ「マチイロ」で『広報遠野』を配信しています。「マチイロ」を使うとスマホやタブレットで、手軽に『広報遠野』を読むことができます。ダウンロードは無料。バックナンバーや他市町村の広報を読むこともできます。自分に合わせた市の情報が届く機能も充実。ぜひお試しください。



自治体がもっと身近になる機能が盛りだくさん！

- 役立つ行政情報を見逃さない！

- 自分に合わせた情報を届く！

- いろいろなマチの魅力をお届け！



マチを好きになるアプリ

App Storeからダウンロード Google Playで手に入れよう

募集

「わがやのアイドル」

お子さんの笑顔を広報に掲載し、記念の一冊にしてみませんか？
▶対象 未就学児（兄弟や姉妹が一緒に写っている写真でも可）▶申込期限 11月16日㈪▶申込方法▷住所▷氏名（お子さん・保護者）▷電話番号▷写真一を下記あて郵送またはメールでお寄せください▶問い合わせ 市総務企画部政策担当（☎62-2111 メールアドレス:koho@city.tono.iwate.jp）※メールの場合は、タイトルに「わがやのアイドル」と入力し、お気に入りの写真1枚を添付して応募ください。

阿部 結采ちゃん
(R 2. 1.16生)



吉岡 星さん(37)

ガラス農家
=土端町在住・大阪府出身
妻・義理の両親と4人暮らし

【お知らせ】遠野への移住・定住に関する相談は、「で・くらす遠野」まで！(☎62-2111) [で・くらす遠野](#) 検索

＼ 子育てるなら遠野！／ Vol. 78

わらすっこインフォ

Info

里親制度をご存知ですか？

里親とは、さまざまな事情により親と一緒に生活できない子どもを家庭に迎え入れ、温かい愛情を持って育てる人のこと。里親制度は、県が里親として登録した人に子どもの養育をお願いするものです。里親には▷養育里親▷専門里

親▷養子縁組里親▷親族里親があり、子どもの養育費用が支給されます。また、養育里親と専門里親には里親手当が支給され、経済的なサポートを受けながら子育てをすることができます。詳しくは問い合わせ下さい。

里親が育てる。
社会が支える。



問い合わせ
市こども政策課（☎62-0189）

個人情報に配慮し、
ホームページ上での
慶弔欄の掲載は
控えさせていただきます。

＼ 野菜を食べよう！／

栄養満点♪ 食育レシピ

Cook

レンコン団子～おろしポン酢がけ～



1食分の栄養価

エネルギー197kcal、たんぱく質11.5g、脂質7.7g、カルシウム51mg、ビタミンC41mg、食塩1.4g

●材料(4人分)

レンコン250g、豚ひき肉200g、【A】(塩小さじ1/2、根ショウガ擦りおろし10g、片栗粉大さじ2、酒大さじ1)、片栗粉大さじ1、大根おろし50g、ポン酢50cc、白髪ネギ15g、小ネギ適量

●作り方

①レンコンの半分をみじん切りにし、残りは擦りおろして軽く水気を切る。
②①と豚ひき肉、【A】をよく混ぜる。
③②を団子状に丸め、表面に軽く片栗粉をまぶす。

④蒸し器に湯を沸かし、蒸気が上がったら火を止める。蒸し器にオーブンシートを敷いて③を並べ、火にかける。

⑤沸騰したら弱火にして約15分蒸す。

⑥耐熱容器に大根おろしと片栗粉を入れて混ぜ、レンジで約1分加熱する。

⑦⑥とポン酢を混ぜ、⑤をあえる。

⑧⑦を器に盛り、白髪ネギと小口切りにした小ネギを添える。

！おすすめポイント

豊富なビタミン・ミネラル・食物繊維で身体の内側からキレイに！

※ レシピの詳細は総合食育センターまで（☎62-2032）