

わが家の アイドル 写真館



みなさまからご応募いただいた「わが家のアイドル」写真を紹介します。



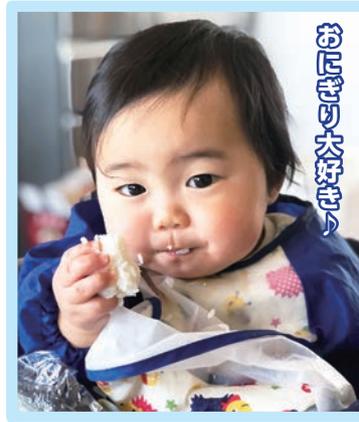
乗り物が大好きなトニー

あさひくん H28. 1.18生



おしゃべりなトニー

ひたちくん H29. 3.14生



おしゃべり大好きなトニー

蒼士(そうし)くん R1. 5.28生

わが家のアイドル写真館 投稿写真大募集!

お子さまやワンちゃん、ネコちゃんなど、この子こそ「わが家のアイドル!」という可愛い写真を広報とねで、皆さんに紹介してみませんか? 投稿者の住所・氏名・連絡先・アイドル(小学校低学年ぐらいまでのお子さま、またはペット)のお名前(ふりがな)・生年月日・一言コメント(15文字以内)を明記の上、画像データを下記までメールでお送りください。メールがうまく送れない場合や、窓口で受付する場合は、下記までお問い合わせください。
【送り先】企画課 シティプロモーション係 ☎ 68-2211(内線333) ✉ citypro@town.tone.lg.jp まで



新じゃがのガレット



<材料: 2人分>

- 新じゃが …………… 2個
- 片栗粉 …………… 大さじ2
- とろける …………… 50g
- チーズ
- オリーブ油 …………… 大さじ1

ひとことコメント

春先から夏にかけて、たくさんの「新じゃが」が収穫されます。新じゃがは、みずみずしく甘みがあり、皮ごと食べられるのが特徴です。丸ごと調理するのも良いですが、細切りにして肉や野菜と炒めるのもおすすめです。

【レシピ提供】
利根町食生活改善推進員協議会

<作り方>

- ①新じゃがを細い千切りにし、片栗粉をまぶす
- ②フライパンにオリーブ油をひいて①の半量を広げ中火で焼く
- ③ジャガイモが少し透明になり焼き目が付いたチーズを全体に散らし、残りのジャガイモを広げて焼く
- ④カリッとしたら裏返して更に焼く

point 新じゃがであれば、切った後、水にさらさなくても大丈夫ですが、気になる場合は水にさらした後、キッチンペーパーで水気をふき取ってから片栗粉をまぶすとベチャッとしません。



栄養量(1人分)
エネルギー: 246kcal
たんぱく質: 7.3g
脂質: 12.6g
食塩相当量: 0.7g

調理時間の目安
15分

皆さまのご意見・ご要望をお聞かせください



電子メール info@town.tone.lg.jp
(必ず氏名・住所・電話番号をご記入ください。)



町長へのホットライン ☎ 0297-68-8059
(留守番電話・FAX)



投書箱(設置施設) 利根町役場・利根町文化センター・利根町生涯学習センター・文間地区農村集落センター・利根東部農村集落センター・布川地区コミュニティセンター

このほか、**町長への手紙**でも受け付けています。ご利用ください。
ご意見・ご要望の概要とその回答は、役場1階の情報公開コーナーで公開させていただく場合もあります。

【問い合わせ先】 役場総務課 秘書広聴係 ☎ 68-2211(内線314)

特別定額給付金について

特別定額給付金の申請はお済ですか?
申請期限を過ぎると受付できませんので、お手続きはお早めをお願いします。

●オンライン申請

申請期限『令和2年 **6月12日(金)**』

●郵送による申請

申請期限『令和2年 **8月14日(金)**』※消印有効

【問い合わせ先】 役場企画課 ☎ 68-2211(内線534,535)
【専用窓口】 1階多目的ホール

【6月の納税等】

町・県民税 1期 / 介護保険料 2期

広報とね 6月号 No.675号 6月5日発行

【発行】利根町 ☎ 0297-68-2211(代表)

〒300-1696 茨城県北相馬郡利根町布川 841-1

【編集】総務課/企画課

