

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。



大好きなみんなとお話し中！

賢太郎(けんたろう) くん R 2. 6. 7生



ニコニコ笑顔全開！！！！

利登(りと) くん R 1. 9. 13生



チャームポイントは、
鼻の下の黒の点々♡
おっとりマイペース！

はちちゃん H29. 4. 10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



健康レシピ

2020.12月

ひとことコメント

あえて里芋のみを使用することで、衣のサクサク感と里芋のなめらかさを楽しむことができます！
ゆずの爽やかな香りで、冬を感じられるおかずになっています！！

【レシピ提供】利根町食生活改善推進員協議会

里芋コロッケ ～ゆず味噌添え～

<作り方>

- ① 里芋の皮を剥き、鍋で水から茹でる。
- ② 柔らかくなったら湯切りをし、滑らかになるまで潰す。
- ③ 6等分に丸める。
- ④ ボールにAを混ぜ合わせ、③を潜らせてパン粉をつける。
- ⑤ フライパンに油を1cm程度注ぎ、きつね色になるまで揚げ焼きにし、油をきる。
- ⑥ お皿に盛り、ゆず味噌を添える。

～ゆず味噌～

- ① 鍋に柚子以外の調味料を全て入れ、ねっとりするまで煮る。
- ② 柚子のしぼり汁を加え、混ぜ合わせたら、火からおろし、すりおろした柚子の皮を加え混ぜる。



<材料：2人分>

里芋	小6個
卵	1/2個
水	小さじ3
小麦粉	大さじ2
パン粉	適量
油	適量

～ゆず味噌～

味噌	大さじ3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ1
柚子	1個

栄養量(1人分)

コロッケ：エネルギー 169cal たんぱく質 4.9g
脂質 6.8g 食塩相当量 0.2g
ゆず味噌：エネルギー 136cal たんぱく質 3.6g
脂質 1.6g 食塩相当量 3.3g

調理時間の目安
20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)

大利根交通路線バス 取手駅～もえぎ野台間の増便について

令和2年11月16日(月)より、大利根交通路線バスのもえぎ野台地内において、路線が延長され、新たにバス停が4箇所新設されました。

取手駅～もえぎ野台間は、上り(もえぎ野台から取手駅方面)が25便、下り(取手駅からもえぎ野台方面)が23便に各々増便され便利になります。



詳細は、左のQRコードを読み込み町公式HPをご確認ください。

【問い合わせ先】役場企画課 企画調整係 ☎ 68-2211(内線337)

【12月の納税等】

固定資産税・都市計画税 3期 / 国民健康保険税 6期
後期高齢者医療保険料 6期 / 介護保険料 5期

広報とね 12月号 No.681号 12月4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

