

# らんこし

## Rankoshi

2011 **5**  
May  
No. 669

### 主な内容

- 蘭越町ニセコ連峰歩くスキー大会… 2
- 当選おめでとうございます …… 4
- 転入教職員等の紹介 …… 6
- まちの話題 …… 8
- 支援の輪が広がっています ……14  
ほか

ひと時の  
頬ほほろろぶ  
新入児



▲御成小学校に、新1年生が入学。全校児童で楽しい給食です。



# わがやのアイドル



名 前 <sup>かわせ</sup> 川瀬 <sup>えな</sup> 瑛菜ちゃん 2歳1か月  
 生年月日 平成21年4月10日  
 お父さん・お母さん 恭平さん・由香さん

住 所 蘭越町 940-1  
 命 名 『瑛』という字に水晶のような輝き  
 という意味があったので、どんな  
 時も、明るく元気に育ってほしい  
 という思いで名づけました。

おがあさんからひとこと  
 とてもやんちゃで、歌や踊りが大好きな瑛  
 菜。家の中をいつも明るくしてくれます。  
 お友達を大切に、誰にでも優しい子になっ  
 てね。

# ちびっこ ぎやらりー

～ めなほいくしょ～  
 さくひんめい～「ちょうちょう」



みうら はるなちゃん  
 (5さい)



ふくしま たいがくん  
 (5さい)

# 料理のコーナー ～ “簡単” 鶏肉とピーマンのマヨネーズ炒め ～

材料  
 鶏肉(胸) 300g・ピーマン 中4個・  
 しめじ 2パック・玉ねぎ 中2個・  
 オリーブオイル 少々・マヨネーズ 適量  
 塩・コショウ 適量 日本酒 少々

- 作り方
- ① 鶏肉は塩・コショウ・日本酒を振りかけ、もんで、しばらく味をなじませる。
  - ② 鶏肉・ピーマン・玉ねぎは適当な大きさに切る。しめじはほぐしておく。
  - ③ オリーブオイルで、鶏肉から順番に炒め、火が通ったら塩・コショウをし最後にマヨネーズを入れたら出来上がり！



桶矢かおるさんの作品(字共栄)



自然環境へのやさしさを考え、大豆インキを使用しています。



この印刷は、環境対応の印刷プロセスで使用する6色インキの削減を効果的に実現することで、CO2排出量を59.26kg削減しました。



※CO2削減率を算出するにあたり、印刷機・インキ・紙のCO2排出量を算出し、削減率を算出しています。