

らんこし

Rankoshi

2012 **1**
January
No. 677

主な内容

- 新年のごあいさつ …… 2
- 年男年女 …… 4
- プレイバック2011 …… 6
- まちの話題 …… 8
- こんにちは健康運動指導士です・10
- 高校生模擬議会 ……12
ほか

正月を
迎える杵きねの
弾む音



▲ 12月14日 子育て支援センター「おもちつき」
おいしいもちができました。



広報

らんこ

1月号

●発行日/平成24年1月11日 ●通算/677号 ●発行/蘭越町 ●住所/〒048-1392 北海道磯谷郡蘭越町蘭越町258-5 (TEL 0136-57-5111) ●編集/総務課広報広聴係 ●印刷/株総北海

●ホームページ http://www.town.rankoshi.hokkaido.jp/

●Eメール kouhou@town.rankoshi.lg.jp

わがやのアイドル



名前 ^{わじま}和島 ^{めい}芽生ちゃん 1歳6カ月
 生年月日 平成22年6月8日
^{げんき}和島 絃起くん 13歳
^{そら}和島 想来ちゃん 7歳
 お父さん・お母さん 勝彦さん・由紀さん
 住所 字吉国 85-17
 命名 「となりのトトロ」のめいちゃんみたいに、育ててほしいなあーと思ってつけました。

おかあさんからひとこと
 元気で、人に好かれる子になって欲しいです。

ちびっこ ぎやらりー

～らんこしひほりようちえん～
 作品～「毛糸で編んだ
マツラーとみかん」



さくた ゆうやくん (5才)
 まるた るかちゃん (5才)
 かねこ さくらちゃん (6才)
 さくた やまちゃん (6才)
 じょうほじ Rina (6才)
 もり まひろちゃん (6才)
 かわづま はつねちゃん (5才)
 やました こはちゃん (6才)

らんこしワコイングランプ出品レシピ

材料 (4人分)

カボチャ 400g・玉ねぎ 中2個・バター 20g・
 牛乳 200cc・水 200cc・コンソメ 小さじ1・
 砂糖 大さじ1・パセリ 少々・塩、コショウ 少々

作り方

- ①カボチャは5mmくらいに切ります。玉ねぎは輪切りに7mmくらいに切ります。
- ②鍋にカボチャ・玉ねぎを重ねバター・水・牛乳・コンソメ・砂糖を入れて弱火で煮ます。
- ③カボチャが柔らかくなったら、塩・コショウで味を整え、盛りつけをしてパセリを散らします。

料理のポイント

- ◎ホクホクしたカボチャは、玉ねぎと牛乳でまろやかにします。
- ◎牛乳を入れると焦げやすいので注意してください。

～カボチャとたまねぎの
クリーム煮～



天水さといさん
 の作品 (字大谷)



この広報は、蘭越町が、印刷プロセスで使用する5.28kgのアルミ板をリユースして印刷する事で、**CO2排出量を53.87kg削減しました。**



当CO2削減認証は株式会社日本スマートエナジーがこの印刷システムを厳格・公正に審査・確認して与えられたものです。
 蘭越町は、MCPによる印刷を通じ、インドネシア・バリ州の森林再生事業(国立公園内の植樹3,000本)に参加しています。