

# みんなの 掲示板



ひまわりのように元気いっぱいに育っています!!  
ゆのママ(入間川)



入間川に舞う、元気な鯉のぼり!  
きよきよまる(堀兼)



初めてのお家プール、バシャバシャ楽しく遊べたね!  
あおちゃん(新狭山)



智光山公園でカピバラに会ったよ!!  
こうちゃん(柏原)



こまちは夏のトムモロコシが大好き!  
ここちゃん(北入曽)



入間川にこここテラスで、怖がりながら上まで登れました!  
しゅう(入間川)



カメラ散歩であじさい祭りへ  
毛利眞和さん(狭山台)

## 投稿募集!

皆さんが市内で撮った写真や、広報さやまへのご意見を募集しています。

### ●応募方法

氏名(ペンネーム可)、振り仮名、住所、電話番号、メッセージを記入し、電子メールで写真データ(1MBまで)を広報課までお送りください。



## 今月のメニュー

### ぶどうのクラフティ

## 今月の食材

### ぶどう



3ページで市内のぶどう園を紹介しています!



### 材料・4人分

- ぶどう(種なし)150g ●卵(大)1個 ●砂糖40g
- 薄力粉大さじ2 ●キルシュ大さじ1
- A ●生クリーム80cc ●牛乳70cc

### 作り方

- ①卵を泡立てず切るように溶き、砂糖を加えて混ぜる
- ②ふるった薄力粉を加えて混ぜる
- ③ Aを加えて混ぜ、キルシュを加えてさらに混ぜる
- ④ぶどうの皮をむき、耐熱皿に並べる
- ⑤③をこし器でこし、④に流し入れる
- ⑥180℃に余熱したオーブンで表面がキツネ色になるまで(25~30分)焼く

※キルシュはブランデーや白ワインでも代用できます

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!

