

みんなの 掲示板



はやし
お囃子に夢中♪
かりん(東三ツ木)



上奥富にあった見事な秋桜畑
夕日をバックに撮りました
ゴンジ(東三ツ木)



キラキラのイルミネーションを見て、
笑った顔もキラキラになったね☆
えみさくちゃん(北入曽)



答えは「2」です。受験頑張れ！
ユッティー(富士見)



掃除のお手伝い
久保田 恵さん(下奥富)



もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

イチゴのムース

今月の食材

イチゴ



材料・ココット型6個分

- イチゴ200g ●生クリーム200cc
- 砂糖60g ●レモン汁小さじ2
- 粉ゼラチン5g ●お湯大さじ2

作り方

- ①生クリームはボウルで緩く泡立てる(目安は5～6分立て)
- ②イチゴと砂糖、レモン汁をフードプロセッサーにかける。さらにお湯で溶かした粉ゼラチンを加えて、よく混ぜる
※フードプロセッサーがない場合は、イチゴをつぶして、砂糖、レモン汁と混ぜる
- ③②を①に加え、よく混ぜる
- ④型に流し入れ、冷蔵庫で2～3時間冷やし固める
- ⑤固まったら、イチゴ(分量外)を飾る

●狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
●クックパッドに「狭山市公式キッチン」がオープンしました！





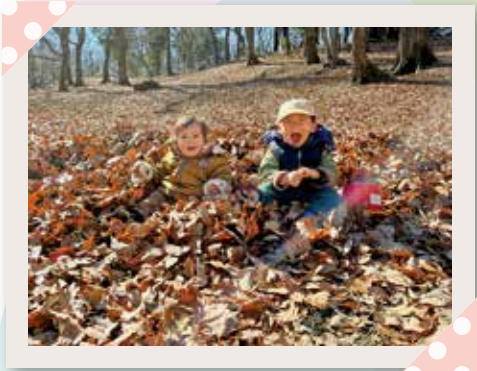
遊んで寒さを吹き飛ばせ！
あんころもち(入間川)



私が夕日を覗くとき、夕日もこちらを
覗いている。
めだまやキングダム(笹井)



なんでもない日常が幸せ☆
たくさんありがとう。
だんご三兄弟(柏原)



ふわっふわーの落ち葉のお椅子で
一休み〜♪♪
ご機嫌サン!!!(入間川)



寒さに負けず
元気いっぱい姉妹です！
ミッチャン(柏原)



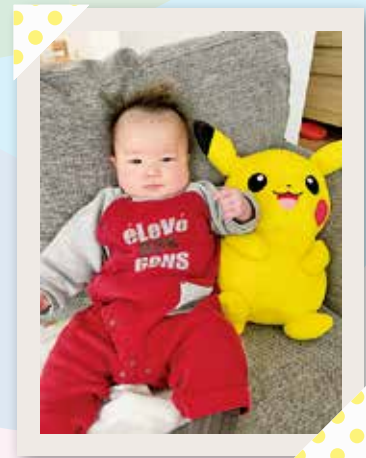
今年はどうなるかな♪楽しみだね！
ラビット(新狭山)



えっ？後ろに何かいる？
こいちゃん(北入曽)



至聖病院の駐車場で春の花に
元気をもらいました♥
タキ(新狭山)



生後100日。我が家の三男坊♪
ほわいと(北入曽)

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。



2歳のお誕生日！
上手にフーできるかな？
ゆずママ(中央)

