



七夕まつり楽しかったです♪  
かなめちゃん(北入曾)



夏休み満喫中! じいじが切っ  
てくれた竹で流しそうめん!  
はるみくいっちゃん(下奥富)



堀兼神社で赤ちゃんフクロ  
ウが子ども達の成長を祈念  
して鎮座していました。  
フクロウ赤ちゃん(所沢市)

# みんなの 掲示板



初めての七夕まつり♪  
上からの景色が圧巻  
で、思わずシャウト!  
ササミ(新狭山)



この子が生まれた年のギ  
ターを購入しました。将  
来弾いてくれるかな~  
笛木咲花さん(根岸)



何でもない日の朝。フォトグ  
ラファーの息子として洗練  
されたこの特大スマイル!  
@and\_midori(柏原)

## 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。



おりぴいのマンホール、発見!  
らす(富士見)



# もぐもぐ sayama

## 今月のメニュー

## 小松菜のライスコロツケ

## 今月の食材 小松菜



### 材料・8個分

- 小松菜1束 ●ベーコン60g
- オリーブオイル大さじ1 ●バター 20g
- パルメザンチーズ大さじ2 ●ご飯茶碗2杯分
- 塩・コショウ少々 ●モッツアレラチーズ30g
- 小麦粉適量 ●卵1個 ●パン粉適量

### 作り方

- ①小松菜はさっとゆでて水に取り、水気を絞ってみじん切りにする
- ②ベーコンはみじん切りにし、オリーブオイルを熱したフライパンで炒める
- ③②にバターを足し、①とご飯、パルメザンチーズを加えてさらに炒める
- ④塩・コショウで味を調べ、バットに移して冷ます
- ⑤モッツアレラチーズは8等分に切る
- ⑥8等分した④に、⑤を1つずつ入れて丸める。小麦粉、溶いた卵、パン粉の順につけて、180℃の油でこんがり揚げる

●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!

