

みんなの 掲示板



そら(犬)「たいちゃん今日どこ
に行こうかワン」
たいちゃん(笹井)



この満点笑顔で日々の疲れ
もぶっ飛びます！
あーちゃん(笹井)



いっぱい遊んで楽しかった
ひと？「はあーい！」
まゆちゃん(笹井)



パパとママの宝物です。2人とも
すくすく元気に育ってね♪
うたあおママ(笹井)



博物館の妖怪展に行きました♪
れんくん(東三ツ木)



ひまわり畑で写真撮ったよ～
みろりん(入間川)



ハロウィンの仮装どうしよう
かな♪

ぱるっち(狭山台)



どこ行くにも3人一緒！
公園って楽しいな！
ゆい(上奥富)



兄妹して奥富プレイスの夏祭り
で作ったおめんがお気に入り！
田中ママ(柏原)



上奥富運動公園がお気に入り！
かんかん(狭山台)



バラの香りをククン♪
みんちゃん(中央)



ちゃっぽにて、おりびいデビュー☆
モモ(祇園)



風船って、た～のしいっ！！
こっちゃん(祇園)



商工祭の消防車かっこよかったね！
たす&かな(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。



今月のメニュー

サツマイモの スティック揚げ

今月の食材

サツマイモ



材料・10本分

- サツマイモ400g(約2本分)
- バター 20g
- 砂糖大さじ2
- シナモン少々
- 春巻きの皮5枚
- 小麦粉大さじ1

作り方

- ①サツマイモは皮をむいて輪切りにする
- ②ラップをかけてレンジで加熱(600Wで3~5分)し、マッシャーでつぶす
- ③バター、砂糖を熱いうちに加えて混ぜたら、シナモン*を加え、10等分する
- ④小麦粉に大さじ1の水を加えて混ぜる
- ⑤春巻きの皮を2つに切り、細長く③を巻く。巻き終わりを④でとめる
- ⑥180℃の油でカリッと揚げる

*刻んだ栗やドライフルーツなどを混ぜてもおいしく召し上がれます

- 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！

