

たくさん力作をお待ちしています!



育児中
共に育った 父のひげ
音羽町 オフィシャル髭男爵さん

活気ある
出船入船 苫小牧港
桜木町 入倉 彰さん

シマウマか?
遠くに見える 横断歩道
もえぎ町 バツ近眼宮殿さん

春の恵み
山菜伸びる 日も伸びる
桜木町 菊谷美恵子さん

コロナ禍で
コロコロと変わる ぼくの腹
東開町 昔は細身さん

得意技
早寝早起き 風邪知らず
明徳町 大内 妙子さん

手を伸ばし
ティッシュ取ろうと 肩脱臼
永福町 チョッチップメロンパンさん

親の事
なつて知る身の 八十路坂
日吉町 村上和子さん

Recipe



甘エビの唐揚げ

殻ごと香ばしい! お酒のおつまみにもぴったりです

〜とまこまい産の食材〜

3月に入ると、苫小牧を含む胆振エリアではエビ漁(甘エビ・ポタンエビ)がスタートします。今回は、晩酌のお供にぴったりの簡単レシピをご紹介します!



🕒 調理時間 10分

作り方

- 1 甘エビは殻付きのままキッチンペーパーで水気をしっかり拭き取っておく(エビの汚れが気になる場合は塩水で振り洗いし、水気をしっかり拭きましょう)。
- 2 ポリ袋に甘エビを入れ片栗粉を加え、振りながら甘エビに粉をまぶす。
- 3 揚げ油を180°に熱し、2をからりとなるまで揚げる。皿に盛ってドライパセリを振り、カットレモンを飾って完成。

材料(2~3人分)

- 甘エビ…120g(13~14尾殻付き)
- 片栗粉…大さじ2
- ドライパセリ…適量
- レモン…1/4個
- 揚げ油…適量

投稿
大募集!

広報とまこまいでは、市民の皆さんからの投稿を随時募集しています。選ばれた投稿については、広報とまこまい「みんなの広場」のコーナーに掲載させていただきます!

募集項目 写真、川柳、絵手紙、イラスト **応募方法** 応募作品とともに、①住所、②氏名、③年齢、④電話番号、⑤タイトル(作品名)、⑥作品コメント(ひとこと)、⑦ペンネーム(希望の方)を明記し、Eメールまたは郵送で
宛先 ▶ Eメール kohokanri@city.tomakomai.hokkaido.jp 〒053-8722 旭町4-5-6 秘書広報課
広報担当 ※投稿作品は返却不可



↑詳細はこちらをチェック!

今月の編集後記 秘書広報課

●先日健康診断を受けたところ、20歳の時から体重が4割も増加したことに気がきました。諦めてスーツなどを買って替えるか悩んでいる間にも、日々サイズアウトしていく衣服たち…(新)

●スケートまつりの取材中、漂ってくるしばれ焼きのおいしそうなお匂い…。誘惑と格闘しながらの仕事でしたが、3年ぶりに楽しそうに遊ぶ子どもたちの笑顔が撮影できて大満足です!(池)

●ワカサギ釣りの取材で錦大沼に行ってきました。毎年来ていたというベテランの方による釣り技は圧巻!次々と釣り上げていました。(ちなみに私は3匹…)。解禁期間をご確認のうえチャレンジしてみてください!(鈴)

●27ページより、スマホ使い方講座・個別相談が開催されます!「持ってはいるんだけど使い方が分からない」「スマホを使いこなせるようになればなあ」など…出張スマホ教室を活用していただけたらと思います(石)

人口と世帯(1月末)

総数 ▶ 168,187人
(対前月比: 112人減)
男性 ▶ 82,471人
女性 ▶ 85,716人
世帯数 ▶ 90,824世帯

ストップ・ザ・交通事故!

交通事故発生状況(1月1日~1月31日)

発生件数 27件(前年比18件減)
死者 0人(前年比0人)
傷者 35人(前年比21人減)