

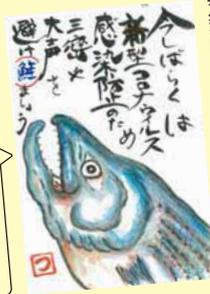
心のこもった絵手紙を紹介します!

思いが伝わる
絵手紙
特集!



「いつもの春がなつかしい」
新明町 佐々木 順子 さん

新型コロナウイルス収束を願い、おやじギャグ「避け(鮭)を交えて呼び掛けました!



「紅鮭」
双葉町 加藤 努 さん

春の足音を届けたい!



「みつけ!」
日新町 ミセス うめこ さん

たくさんの力作をお待ちしています!

Recipe

とまこまい
レシピ

グリーンアスパラの紙焼きリゾット

フライパンで作る、アスパラとベーコンのリゾットです!

~とまこまい産の食材~

樽前のロマンス農園では、「ろまんスティック(アスパラガス)」が旬を迎えます! みずみずしく、うまみがぎゅーと詰まった3L極太サイズの逸品です!

*4月10日(土)から販売開始予定



調理時間 15分

作り方

- 1 アスパラは下の硬い部分を切り落とし、2~3cmの長さのカットしておく(太いものならさらに縦半分にする)。
- 2 ごはんを入れた器に、たまご、牛乳、顆粒コンソメ、ピザ用チーズ半量、塩を加えて混ぜておく。
- 3 オーブンシート(約35cm四方)を広げ中心部に残りのピザ用チーズ、ベーコン、アスパラを重ねておき、さらにその上に2を乗せて包み両端を閉じる(キャンディー状に)。
- 4 フライパンに3を入れ、蓋をして中火で8~10分加熱し蒸し焼きにする。
- 5 焼き上がったら中心部を開けて軽く混ぜ黒こしょうをふり、シートごと皿に盛って完成。

材料(1人分)

- アスパラ...2本(太いものなら1本)
- ごはん...100g
- たまご(S)...1個
- 牛乳...20cc
- 顆粒コンソメ...小さじ1/2
- ピザ用チーズ...30g
- 塩...ひとつまみ
- ベーコン...20g
- 黒こしょう...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、レシピ **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 ※レシピは料理名、材料、分量、調理方法、料理の完成写真を併せてお送りください。

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



↑詳細はこちらをチェック!

今月の編集後記 秘書広報課

●「とまこまい検定」がスタート!答えは必ず紙面の中にあります。広報とまこまい限定エコバッグ...あなただけのとまチョップを手に入れるチャンスにぜひご応募ください!(清)

●広報とまこまいが今月号からリニューアルしました!表紙のシマエナガは、4時間粘った末にようやく撮れた1枚。バードウォッチングにハマってしまいそうです!(池)

●市民投稿を募集してはや1カ月。たくさんの方が応募してくださり、メールやレタートレーを確認するのが楽しみになりました!迷っている方は是非応募してみてください!(鈴)

●温かい心遣いがうれしかった話。コンビニの手動ドアを先に入った方が開けて待っていて、お礼を言ったこと。寒い日だったけど、心がほんわか温かくなりました...(石)

人口と世帯(2月末)

- 総数 ▶ 170,168人 (対前月比: 38人減)
- 男性 ▶ 83,322人
- 女性 ▶ 86,846人
- 世帯数 ▶ 90,019世帯

ストップ・ザ・交通事故!

交通事故発生状況(1月1日~2月28日)

- 発生件数 62件(前年比7件増)
- 死者 1人(前年比0人)
- 傷者 78人(前年比17人増)