

「小野町笑顔とがんばり子育て応援金贈呈式」が行われました！

町では、子育て支援策の一環として、次代を担う新たな町民の誕生を町をあげて祝福するとともに、お子さんの健やかな成長と町勢の発展を目的とし、平成25年度より「笑顔とがんばり子育て応援金」を贈呈しております。応援金は、第1子に10万円、第2子に15万円、第3子以降に20万円です。

2月29日に行われた、第15回「小野町笑顔とがんばり子育て応援金贈呈式」では、今回までに受給資格を満たされた方および本年度12月～1月に生まれたお子さんの保護者9人に贈呈しました。



研修会の様子



完成した品々

今回の研修は調理実習を中心としたもので、米粉に、砂糖、塩、水や牛乳などの材料を混ぜるだけの、家庭でも手軽に調理できるものばかりでした。米粉は餅米を蒸して高温で焙煎した、(有)菅原商店オリジナルの「マシュマロ風米粉」を使用しました。今回の研修で調理したレシピは下記のとおりです。ぜひ、ご家庭でもお試しください。

米粉の活用方法を研修し、米の消費拡大につなげるため、米粉活用研修会を1月28日、勤労青少年ホーム調理実習室で開催しました。講師として「広がれ米粉の輪！」を合言葉に全国で米粉の普及活動を行っている、(有)菅原商店 菅原啓子さん(宮城県)をお招きし、小野町食生活改善推進員、生産組合ペルサルーテ組合員など約20人に参加いただきました。

米粉活用研修会開催



膨張材・小麦なし。混ぜて焼くだけなのにふんわり。

《たまごパン》

- ・Mサイズ卵 1個
 - ・砂糖 15g
 - ・塩 少々
 - ・片栗粉 15g
 - ・レーズン 20g
 - ・マシュマロ風米粉 30g
- (上から順に混ぜます)

※オーブンは190℃に余熱しておくこと。

- ①マシュマロ風米粉以外の材料を、泡だて器で混ぜます。
- ②米粉を入れて大きなスプーンでさっと混ぜます。
- ③天板に約5等分に落とします。190℃で約13分焼いてできあがり。



あまり不思議！加熱なしでお餅ができます。

《マシュマロ餅》

- ・砂糖 15g
- ・塩 少々
- ・牛乳 60g
- ・マシュマロ風米粉 50g
- ・袋ごと揉み、30分ほどねかせてできあがり。



小野町消防団が消防活動等地域活動表彰を受賞

平成27年度消防庁消防団等表彰式が3月6日、ルポール麹町(東京都千代田区)で行われ、小野町消防団が消防団等地域活動表彰を受賞しました。

これは、小野町消防団が独自の広報紙を作成し、日頃の訓練や式典などを町民にPRしていることや、マスコットキャラクター「小町TASUKE」を作成し消防団のイメージアップに取り組んだ功績が認められたことによる表彰です。

3月7日に渡邊消防団長と小町TASUKEが町長に受賞の報告をしました。



町長に受賞報告する渡邊団長(左から2番目)