

# 戸籍の窓辺 出生・おくやみ

## おくやみ申し上げます

地区	氏名	享年	届出人
久野 脇	栗田 時次郎	93	栗田 尚
高 郷	太田 優	80	太田 克志
藤 川	橋本 國男	89	橋本 康之
高 郷	藤田 きみ子	74	藤田 益廣
田野 口	山本 しか	95	山本 広子
高 郷	中澤 三行	87	中澤 靖
徳 山	鈴木 すよ	94	鈴木 久務
瀬 平	藤田 美恵子	68	藤田 幸介
久野 脇	諸田 やゑ子	95	諸田 勝良

■死亡された方については、本町に住所がある方で掲載を希望された分を掲載しています。

税務住民課 ☎0547(56)2222

## 川根本町の人口

令和6年1月1日現在

世帯数	2,698 世帯 (-4)	出生	0 人
総人口	5,907 人 (-22)	死亡	12 人
男性	2,881 人 (-7)	転入	4 人
女性	3,026 人 (-15)	転出	13 人

※( )内は前月比、右欄は今月中の異動 ※外国人の数を含む

## ▶「かねおしごと掲示板」

町のホームページで掲載している町内の人材募集に関する情報をご覧ください。



【問】産業振興課 ☎0547(56)2226

## 1歳になったばかりのお友達を紹介 生まれてくれてありがとう

父：僚介 母：観菜

1歳のお誕生日おめでとう！  
小春のかわいい姿を見て毎日が本当に幸せだよ。  
笑ったり泣いたり怒ったり、いろんな表情を見せてくれるようになって、これからの成長も楽しみです！小春は私たちの1番の宝物です。たくさん思い出作ろうね！

R5.2.26  
地名区



なかほろ  
小春ちゃん

川根本町健康づくり食生活推進協議会  
炊飯器でつくるお野菜リゾット

オススメ  
レシピ



### 【栄養価(1人分)】

エネルギー：406kcal

たんぱく質：11.7g

脂質：9.7g

食塩相当量：1.2g

### 【材料(4人分)】

米 2合

牛乳 200cc

水 適量

玉ねぎ 1/2個

鶏むね肉(皮なし) 50g

ミックスベジタブル 200g

コンソメ顆粒 小さじ1

オリーブオイル 大さじ2

塩 小さじ1/2

こしょう 少々

粉チーズ 大さじ1

### 【作り方】

①玉ねぎと鶏肉は1cm角に切る。

②炊飯器に米を洗わずに入れ、牛乳と水を炊飯器の4合分の線まで入れる。コンソメ、オリーブオイル、塩、こしょうを入れ軽くひと混ぜする。

③②に玉ねぎ、鶏肉、ミックスベジタブルをのせ、混ぜずにそのまま炊く。

④炊きあがったリゾットを盛り付け、粉チーズをふる。

15分程度の調理時間で、あとは炊飯器にお任せレシピです。



## 訂正とお詫び

先月号(1月号 P7)掲載の「全国小学生作文コンクール」に関する記事の中で、作文タイトルとして記載した「お母さん、これ、おまわりさんからもらった」は、正しくは本文の一行目となります。下記の通り訂正してお詫び申し上げます。

タイトル【誤】「お母さん、これ、おまわりさんからもらった」【正】「おまわりさんからもらったお守り」

正しいタイトルの広報紙は、町ホームページ(右QRコード)で公開しております。



## 編集幸記

やんばいです。以前、猟師として活動を始めたた報告しましたが、最近立派な角の大きなオス鹿を仕留めました。普段捌く魚とは訳が違うので、精肉も一苦労、しかし解体を通して部位や体の構造も学べるので興味深いです。自然に感謝。美味しいお肉をいただきます。

さて、今月は「私たちの集い」があり、とても素敵な晴れ着姿の皆さんが集まりました。風が穏やかな快晴の一日で、友人と再会し喜ぶ皆さんの笑顔が、とてもまぶしくキラキラ輝いていました。昨年、前任に同行して取材に伺いましたが、僕自身、自分の成人式(当時の呼称)に出席しなかったため、何度伺っても全てが新鮮に映ります。気づけば、あれから5年が経つと思うと時の流れはあっという間に感じられます。

二十歳を迎えられた皆さん、苦しいことに背を向けず、自分が目指す目標に向けてがむしゃらに挑戦していただく。一期一会。  
鈴木雄大