

はるとくん1才の誕生日おめでとう♪  
はるとくんのかわいい笑顔にみんな  
癒されてよ☆ありがとう☆  
これからも元気いっぱい遊ぼうね♡

しゃりくら はると  
**舍利倉悠翔くん**  
8/27生まれ(1才) 美津島町



今日お誕生日を迎える子ども達を紹介します!!

# お誕生日おめでとう

8がっ  
生まれ

毎月たくさんのご応募をいただいています。下記問い合わせ先へお早めにご応募ください。(先着順ですが初めての方を優先します)

いつもパパとママを可愛い笑顔で癒してくれる唯央ちゃん☆  
いつまでもその素敵な笑顔でみんなを元気にさせてね♡

うえだきおな  
**上田姫央奈ちゃん**  
8/9生まれ(1才) 巖原町



じいじ、ばあば♪  
いつもおいしいお野菜・くだものを  
作って食べさせてくれてありがとう♡  
僕はますますわんぱくになるけど  
ずっと遊んでください☆♡輪より

いたい ゆずき  
**板井柚稀くん**  
8/13生まれ(1才) 上対馬町



1才の誕生日おめでとう☆  
将来は柔道オリンピック選手に!!  
これからも元気いっぱい大きく  
なつてね♡ パパ・ママより

ながの かな  
**永野菜奈ちゃん**  
8/23生まれ(1才) 巖原町



みいちゃん1才のお誕生日おめでとう♡  
大好きなお姉ちゃんといっしょにスクスク  
成長してね♪おもしろいキヤラで家族を  
楽しませてくれてありがとう☆  
産まれてきてくれてThank you  
お父さん&お母さんより

こうみあ  
**古藤望愛ちゃん**  
8/14生まれ(1才) 美津島町



1才おめでとう♡  
あおちゃんはみんなの宝物だよ☆  
これからもニコニコですごそうね☆  
お父さん・お母さん・お兄ちゃんより

たてやまあおば  
**立山青波ちゃん**  
8/29生まれ(1才) 巖原町



2才のお誕生日おめでとう♡  
やんちゃでイタスラっただけど  
その笑顔にいつも癒されてるよ☆  
これからも元気いっぱい大きくまっ  
育つてね♡ お父さん・お母さんより

うえまちそら  
**上町奏楽くん**  
8/25生まれ(2才) 巖原町



どうとう6才。来年は小学生。  
年々、たくましくなってパパ感無量。  
でも自立するつもり?まだやめて。  
心の準備が出来てない。

そばなそうし  
**素花奏志くん**  
8/24生まれ(6才) 美津島町



いつでもニコニコ☆  
うーだんの笑顔が一番好きだよ♡  
これからも元気いっぱい遊ぼうね♪

なかむら うきょう  
**中村侑京くん**  
8/7生まれ(2才) 巖原町



悠、お誕生日おめでとう☆  
5才になり、すっかりお兄ちゃんに  
なりました♪弟の慧くん、生まれてくる  
赤ちゃんののために更にたくましく  
優しいお兄ちゃんになってね♡

ひがしかわ ゆう  
**東川 悠くん**  
8/9生まれ(5才) 上県町



## 募集

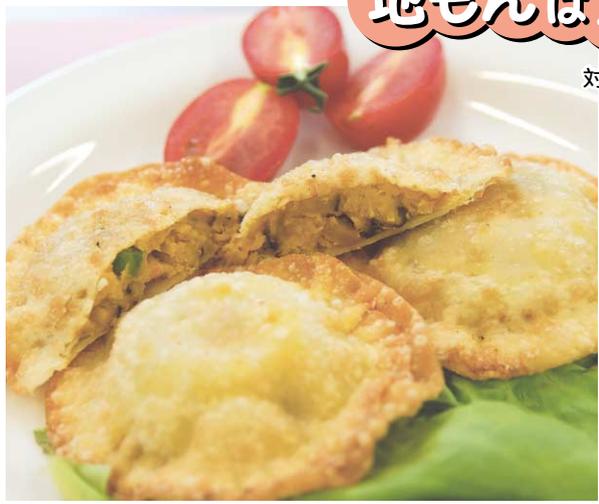
「広報つしま」の表紙の写真季節にあつた写真(お誕生日おめでとう・その他取材依頼等)を募集しています。

問い合わせ【広報業務受託業者】合資会社 巖原印刷所(広報担当まで)  
〒817 0012 対馬市巖原町日吉301 0920(52)0665  
Eメール izuin21-r@apricot.ocn.ne.jp

発行 / 対馬市  
〒817 8510 長崎県対馬市巖原町分1441  
0920(53)6111 FAX 0920(53)6112  
E-mail tsushima@city-tsushima.jp  
http://www.city-tsushima.nagasaki.jp

内容の8ページに掲載しています

## 地もんば食べてみらんね!!



対馬「地もん」を食べようコンクール 最優秀賞  
**「UFO~パイ」**  
巖原町 日高夏子さん(主婦)考案

- 材料(4人分)
- かぼちゃ.....200g
  - 生しいたけ.....4~5枚
  - いんげん豆.....5本
  - さきいか.....20g  
(酒・醤油・砂糖で味付け)
  - スキムミルク.....大さじ1
  - 牛乳.....30cc
  - 餃子の皮.....1袋(10個分)

**作り方**

かぼちゃをレンジにかけ、やわらかく煮てつぶす。  
Aを加えてまぜる(固さをみて牛乳で加減)。  
しいたけ(だし・調味料で煮たもの)を5mm角に切る。いんげんは茹でて5mmの長さに切る。さきいかは味を付け細くさき、1cmの長さに切る。  
の材料を の中に入れまぜる。  
餃子の皮を広げ の具を乗せ(30g位) 周囲に水をつける。上からもう1枚餃子の皮をかぶせ、両端をフォークの先でおさえる。  
爪楊枝でポツポツ穴をあけ、油で揚げる。

今回のレシピは、先月開催した平成24年度対馬「地もん」を食べよう料理コンクールの最優秀作品です。手近にある材料ででき、おつまみ・おやつに最適です。



広報つしま8月号に要した費用 ¥1,362,240 本年度累計 ¥7,115,280

!な島です。対馬 この用紙は地球環境保護のため再生紙を利用しています。