

むし歯〇本おめでとう!



6月の歯科保健月間に合わせ、こども園、小中学校の歯科検診でむし歯が無かった231人が村から表彰を受けました。

- 作り方
 - ①ウインナーは輪切り、たまねぎ、じやがいも、トマト、ブロッコリーは2cm角に切る。
 - ②角切りにした野菜にカレー粉を加え、味をなじませる。
 - ③ボウルにたまごを割りほぐし、よく混ぜる。
 - ④炊飯器の内側にオリーブオイルをぬり、具材と卵液を入れる。
 - ⑤平らにならして、炊飯のスイッチを入れる。(早炊きでも可)
 - ⑥炊き上がったら釜を逆さにして取り出し、切り分けて器に盛り完成。

めざせ!! 健康な平田村

彩り野菜オムレツ

おいしい!
楽しく!
減塩&野菜を
食べよう!

調理時間
約45分

具材を切って、たまごと一緒に炊飯するだけの簡単なレシピです。カレー粉を入れることで、香りよく余計な調味料を入れなくても美味しく食べることができ、野菜も細かく切って入れることでたくさん食べられます。ぜひお試しください。

●材料（1釜分）

たまご	6個
ウインナー	4本
たまねぎ	1/2個
トマト	1個
じやがいも	1個
ブロッコリー	100g
カレー粉	小さじ2
オリーブオイル	大さじ1
塩こしょう	少々
トマトケチャップ（好みで）	

8等分1切れの栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
136キロカロリー	7.2g	9.0g	6.2g	0.4g



小平小学校のプール授業の様子です。

梅雨の晴れ間の青空がひときわ鮮やかな暑い日となり、水の中はとても気持ちよさそうで、喜んでいる子供たちを見ていると思わずこちらも笑顔になりました。