



1月16日から2月15日に届出のあった方で希望された方のみ掲載しています。(敬称略)

氏 名	性別	保護者	地 区
いとう そうま 伊藤 爽真	男	彩結子	みなみ
ふくもと あおい 福本 葵大	男	敏宏優子	みなみ
かとう ちはや 加藤 千颯	男	宝彩	下島
ないとう ゆずな 内藤 柚菜	女	尚也玲	下延沢
くさ か べ なる 日下部 成	男	諒美枝子	下延沢
しもやま る き 下山 琉聖	男	直人杏奈	金井島
やま だ よう ひ 山田 曜灯	男	勝正玲奈	上延沢
やまざき あか り 山崎 暁凜	女	僚太郎慧	下島

お詫びと訂正

広報かいせい12月号に掲載した写真に誤りがありました。お詫びして訂正します。

P14 自慢の朝ごはんレシピ
「チーズたっぷり」ケチャップドリア」(正)

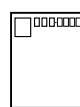


(誤)



……広報かいせいへの意見・感想は……

はがき・メール・ファックスで企画政策課



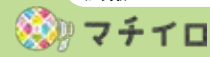
町ホームページからもお送りいただけます。

これまで発行した「広報かいせい」をご覧ください!

HP <http://www.town.kaisei.kanagawa.jp/>



スマホアプリで
広報かいせい配信中!



マチを好きになるアプリ

App Store Google Play



文 芸

開成俳句会 俳句 二月吟

通学児の軽装なるや春隣
また一人覗く門川春隣
春近し草の根確と土摺む
里山の土の匂ひや春隣
春隣蹴くすぐる芝生かな
枝先のふくらみ染めし牡丹の芽
コロナ禍に会えず我慢や牡丹の芽
ペンだこの消えて久しき二月
恙がなく免許更新春隣
春隣る土曜日曜よく晴れて
一山の宝珠の如し牡丹の芽

有賀 孝子
遠藤 シヅ子
遠藤 マツエ
奥津 ちわき
柴田 礼子
下澤 操子
瀬戸 悦子
高部 久子
野田 美千
濱本 主雄
新井 たか志

ともしび短歌会 短歌 一月詠

「今年こそ何かをしよう!」と頑張った
今日も一日元気で楽し
作者は、一年の計を二句目までの如く誓い、頑張った「日々、元気で楽しい」と実感し、健康で小事の実践が大切に説いている。
コロナ禍で自治会主催の体操は
境内の落ち葉ふみつつ実施
普段は会館内で開催の体操も、「三密」でのコロナ禍を避け、境内で実施されているという。一日も早い収束を願うばかりである。
冬空の裸木の小枝に小すずめの
まあるくなりて鈴なりの実に
冬空の下、小雀が裸木の小枝に下の句の如くだと詠み、比喩の面白さ、繰り返し音によるリズムの良さ、土地柄も想像できる作品。
近藤 正臣 選

町民センター図書室

大切な人は今もそこにいる
～ひびきあう賢治と東日本大震災～
ちば のぞみ 千葉 望 著



今年3月で東日本大震災から10年を迎える。甚大な被害をうけた岩手県陸前高田市に生まれ、震災直後は実家の寺が避難所となった著者。郷里に大津波が襲いかかることを知った瞬間の恐怖心や、帰省時にがれきで一変した街を見た時の衝撃など、改めて当時を振り返る。
大切な人の突然の死を、どう受け入れたらよいのかと葛藤する著者。その心を癒してくれた宮沢賢治作品の死生観を紹介し、亡き人と寄り添う今の思いを綴る。

広告

J:COMチャンネル小田原
アプリで
地元のニュースや
イベントが見られます!!



便利な「ど・ろーかる」
アプリはこちらから

※ご視聴には通信環境(Wi-Fi・LTEなど)が必要です。

詳しくはお問い合わせください。

☎ 0120-999-000 AM9:00～PM6:00[年中無休]

※2021年1月末現在(一部除く)。※J:COMチャンネルは、J:COM対応済みの建物にお住まいの方ならどこでもご覧いただけるチャンネルです。テレビのチャンネル設定(再入チャンネル)が必要な場合があります。※会社名・製品名・サービス名は、各社の登録商標または商標です。一部申請中のものを除きます。

J:COM

税理士本人が全て対応いたします!

ご相談ください

☎ 0465-44-4569

こんな心配ありませんか?

税務や会計が分からない
経営状況が見えなくて不安だ
相続のことが心配だ



税理士法人けやき 足柄上事務所

〒258-0021 開成町吉田島5003-14 <http://tax-keyaki.com>

広告



※12月号の写真に誤りがありました。詳しくは次頁をご覧ください。

1日の始まりである朝食をしっかりと食べて、毎日元気に過ごしましょう!
このコーナーでは、町民の皆さんから募集した忙しい朝でもパパッと簡単に作れる「自慢の朝ごはんレシピ」を紹介します!

問 子育て健康課 ☎84-0327

まぜて焼くだけ♪

オムたまごはん

[材料(4人前)]

ごはん……………4杯
卵……………4個
玉ねぎ……………1/4個
ベーコン……………2枚
ソーセージ……………3本
とけるチーズ……………お好み
塩こしょう……………適量
しょう油……………適量
油……………適量

[作り方]

- ①玉ねぎをみじん切り、ベーコンは1cm角、ソーセージを薄切りにする。
- ②卵を溶いたボールの中にごはん、とけるチーズと①を入れ、塩こしょうとしょう油で味付けして混ぜ合わせる。
- ③油を敷いて温めたフライパンに②を敷きつめ、ふたをして火が通ったら、完成。

レシピのポイント

何も食材がないと思っていたところ、小学4年生の娘(朗香)が冷蔵庫から材料を見つけて、オリジナルで作ってくれました。玉ねぎとチーズの食感が絶妙♪焼くときにひっくり返さず、半熟にするのがおすすめです。

レシピを紹介してくれたのは…/



こおりた なつこ 郡田 奈津子 さん

あしがり郷通信

問 瀬戸屋敷 ☎84-0050

いちごの季節

瀬戸屋敷では、地元の旬をリアルタイムでお届けすることに力を入れています。春先の今は、佐野ストロベリーファームさんの「開成町産 紅ほっぺ」を使用した「いちごフェア」を開催しています。
佐野さんのいちごは、町の綺麗な水と栄養たっぷり土で育てているため、とても甘くて香りも良く、鮮やかな赤色が特徴です。
敷地内のカフェ・ハッコでは、いちごをふんだんに使用した「豆乳甘酒いちご」を販売しています。甘酒な



のにすっきりとしていて、いちごの甘さがとても引き立っています。見た目も可愛いので、大人気です。
アトリエ・ハッコでは、「いちごソフトクリーム」を販売しています。いちご1個をまるまる使ったとても贅沢な逸品で、直売所ではいちごのパックも販売しています。
瀬戸屋敷では、今後も季節ごとに地域の魅力ある食材・果物を使ったフェアを考えています。町民の皆さんも、ぜひ地元を味わいに来てください。
(瀬戸屋敷 川口)

