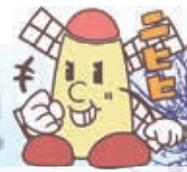


マッパーからの挑戦状



1	2	3		8	4
9					
		10		5	
11	6				
12			13		7
14				15	



を組み合わせるとどんな単語になるでしょうか？
【ヒント】異例の大ヒットを遂げたアニメ映画

<たて>

- ペルーの世界遺産で空中都市
- ベニヤ板に何度もニス塗り出すもの
- アメリカ大統領選挙立候補者の一人は、ジョー・○○○○氏
- クレヨンしんちゃんの苗字は？
- 1羽の鶏から少量しかとれない希少価値の高いお尻周りのお肉は？
- 銀行等にお金を預けておくことを○○○
- 大盛よりもさらに量が多い○○盛

<よこ>

- 児童館ちびっこらんど付近の地域名
- 10億分の1の単位
- これが鳴る前に席に着かないと遅刻です！
- 春の大三角を形成する星で、スピカ、アークトゥルスとあ一つ
- 朝鮮民主主義人民共和国の首都
- 評論家でよくテレビ出演している荻上○○
- 節度ある態度をとること
- 【集合的無意識】新しい概念を創出した心理学者
- バルト海の真珠とたたえられているラトビアの首都

<答え>

--	--	--	--	--	--	--	--

答えは裏表紙を確認してね！

いつもの食生活に +1

問合せ 保健センター ☎992-3170

MENU ブロッコリーとじゃがいものパン粉焼き

材料 4人分

じゃがいも…… 1個
ブロッコリー…… 1/2株
パン粉…… 1/2カップ (20g)

マヨネーズ…大さじ2
青のり……… 少々
ミニトマト…… 8個

作り方

- ①じゃがいもは5mm厚さのいちょう切りに、ブロッコリーは小分けにして、それぞれ塩を加えた湯でゆでる。
- ②フライパンにマヨネーズを入れ、柔らかくなってからパン粉を加え、きつね色になるまで炒める。
- ③②に①と青のりを加え、和える。
- ④ミニトマトを半分に切って添える。

レシピと健康のポイント

- ・パン粉をカリカリに炒めることで焦げ目がつき、食感に香ばしさが加わります。
- ・青のりを加えると香りが良いので塩分が少なくてもおいしく食べられます。

AKB48チーム8
埼玉県代表
高橋彩音

このレシピは食生活改善推進員協議会(食改)が作成したものです。

松伏町公式

チャンネル登録
よろしくね♪

動画チャンネル

since2017

松伏ダンカーズ

松伏サンズ

令和2年度埼玉県U12バスケットボール大会兼県民総合スポーツ大会出場