



歳時記

みなかみ町の
主な行事予定

ホームページからも
ご確認ください



【たくみの里 わらアート展示2022】

▶「笑わらバス」



▶「赤谷のイヌワシ」



▶「こやね」



令和4年12月31日まで展示中！
来年度の干支である「うさぎ」は令和5年1月まで展示されます。

12月

- ～11日(日) ■みなかみ秋の新そばまつり
- 28日(水) ■官庁仕事納め
- 28日(水)～30日(金) ■消防団歳末特別警戒



1月

- 1日(祝) ■元旦
- 4日(水) ■官公庁仕事始め
- 8日(日) ■町消防出初式 ■二十歳の集い
- 9日(祝) ■成人の日

※新型コロナウイルス感染症の影響により、今後も各種イベントや行事が中止になる場合がありますので予めご了承ください。詳しくは、各イベントもしくは行事の主催者へお問い合わせください。

スポーツ大会 結果報告

10/22 令和4年度還暦野球親善交流大会



県還暦連盟北毛地区リーグ戦に参加している町内チームで技術力と体力向上の確認を行いながら、選手同士の親睦交流を深めました。

| 試合結果 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 計 |
|------|---|----|---|---|---|---|---|----|
| 月夜野 | 0 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 |
| 新治 | 1 | 0 | 4 | 1 | 2 | 2 | 0 | 10 |

納期限：12月26日(月)

- 固定資産税(第4期)
- 国民健康保険税(第6期)
- 介護保険料(第5期)
- 後期高齢者保険料(第6期)
- 国民年金(11月分)



お支払いは便利な口座振替をご利用ください。

おともだちがふえたよ！ 10月の出生者

| 男の子 | 女の子 | 計 |
|-----|-----|----|
| 4人 | 5人 | 9人 |

数字は住民基本台帳(11/15現在)に基づくものです。

人口と世帯 11月1日 現在

| | |
|-----|---------------|
| 総人口 | 17,674人 (-42) |
| 男 | 8,680人 (-25) |
| 女 | 8,994人 (-17) |
| 世帯数 | 7,954世帯(-11) |

数字は住民基本台帳に基づくもので、国勢調査の数値とは異なります。※()内は前月比



役場栄養士おすすめレシピ

「簡単りんごケーキ」



材料(天板1枚分20cm×20cm程度)
(12等分した場合の
1人分のエネルギー 168kcal)

| | |
|-----------|-------------|
| 薄力粉 | 120g |
| ベーキングパウダー | 小さじ1(4g) |
| 砂糖 | 80g |
| 卵 | 2個(Lサイズ) |
| バター | 70g |
| 油 | 30g |
| シナモンパウダー | 適量 |
| りんご | 2～3個(約600g) |



←二次元コードを読み取ると、調理の様子を動画で見ることができます。

● 作り方 ●

- ①ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れて、泡立て器で混ぜる。
- ②卵を加え、粉っぽさがなくなるまでは、泡立て器でゆっくり静かに混ぜる。粉が見えなくなってきたら勢よく混ぜる。
- ③バターは電子レンジで加熱し溶かす。
- ④溶かしたバターと、油を加え泡立て器でよく混ぜる。シナモンパウダーを加え、さらに混ぜる。
- ⑤りんごは1/2個分は皮付きのままにし、残りは皮をむく。8等分に切り、芯を除き1cm幅に切る。(皮付きと皮なしはわけておく)
- ⑥④のボウルに皮なしのりんごを加え、ゴムべらでよく混ぜる。
- ⑦オーブンを180～190度に予熱する。
- ⑧天板または型にクッキングシートを敷き、⑥の生地を流し込む。ゴムべらで平らにする。
- ⑨皮付きのりんごを皮が見えるように生地に埋め込む。
- ⑩予熱しておいたオーブンで約25分間、きれいな焼き色がつくまで焼く。
- ⑪オーブンから取り出し、網の上ののせて冷ます。

●ワンポイントアドバイス

- ・レーズンやくるみを入れてもおいしくできます。
- ・りんごは酸味のあるものがおすすめです。