

## 松島町ホームページバナー広告募集

町では、ホームページにバナー広告を掲載する事業者を募集しています。

- 広告媒体 松島町ホームページ (<http://www.town.matsushima.miyagi.jp/>)
- 広告料 年額60,000円(月額5,000円×12か月)  
 広告料は、町が発行する納入通知書により、町で定める納入期限までに一括でお支払いいただきます。  
 なお、年度途中における申し込みの場合は、月割り計算により納入金額を定めます。
- 応募方法 広告掲載申込書(様式第1号)と広告データ(電子媒体等に保存)を持参または郵送により松島町企画調整課に提出してください。また、申込書提出年度の前年度分の市町村民税等の納税証明書若しくは町税等の未納がないことの証明書も添付してください。  
 詳細はホームページ (<http://www.town.miyagi-matsushima.lg.jp/index.cfm/7,18882,20,1.html>) をご覧ください。
- 問合せ先 企画調整課 ☎354-5702

## みんなの食のリレー



佐藤 SOMSRI さん(幡谷)

ご縁があって松島町に嫁いで以来、地域の皆さんととても親しくなり、地元の食材を使った料理のレパートリーも増えました。最近日本でも流行っているタイの定番家庭料理「パッカパオ」(ガバオライス)を紹介します。



(材料:2人分)

玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1個
パプリカ	1/2個
ひき肉(鶏又は豚)	200g
バジル	20g
にんにく(みじん切り)	1片
唐辛子(小口切り)	適量
ナンプラー	大さじ1
A オイスターソース	小さじ2
砂糖・塩・こしょう	各少量
サラダ油	小さじ1

(つくり方)

①フライパンにサラダ油を熱し、にんにく、唐辛子を入れて香りが出たら、玉ねぎ、ピーマン、パプリカを入れて炒める。  
 ②ひき肉を加えてほぐしながら炒め、Aの調味料を加えて炒め合わせる。最後にバジルを加えて軽く炒める。  
 ☆ごはん、目玉焼きを盛り付け、好みでレモンを絞り、よく混ぜてお召し上がりください。

- 問合せ先 健康長寿課健康づくり班(保健福祉センター内)☎355-0703

## すくすく1歳 おめでとう

平成29年4月生まれ

町内在住で、各月1歳のお誕生日を迎える赤ちゃんを紹介します。お申込みお待ちしております!

- 問合せ先 企画調整課 ☎354-5702



みうら りな  
三浦 梨奈ちゃん

平成29年4月3日生まれ  
長女(高城)

天真爛漫な我が家のアイドルです!



さとう むねのり  
佐藤 宗則くん

平成29年4月20日生まれ  
三男(松島)

我が家の癒し系



みずま しずく  
水間 雫ちゃん

平成29年4月20日生まれ  
次女(本郷)

お姉ちゃん大好き♥我が家のアイドル!

## 町の人口 (平成30年3月1日現在:住民基本台帳)

男 6,988人(-7人) 人口14,420人(-12人)  
 女 7,432人(-5人) 5,649 世帯(-5世帯)



この広報紙は環境にやさしい大豆インキで印刷しています



古紙配合率100%再生紙を使用しています