

# マッパーからの挑戦状



1		2		3	4
		11	5		
12	6				
	13	7		8	
9				14	10
15			16		



を組み合わせると  
どんな単語になるでしょうか？  
【ヒント】インド測量局で長官を務めたジョージ・～さんにちなんで命名！

答えは裏表紙を確認してね！

## <たて>

- 北葛飾郡のちょっと離れた町といえば・・・
- 松伏町の特産であるお米は〇〇から作られる
- 近場の移動は自動車ではなく自転車を！
- 今年の干支を英語で表すと・・・
- 北部サービスセンターは高齢者の〇〇〇〇の場
- 天下統一目前で殺害された戦国時代の武将の名
- 愛知県にある〇〇ランドへ行ってみたい！
- 一部の企業ではアルバイトをこう呼びます
- 現在実施中の経済対策は〇〇ノミクス
- 「魚籠」読めますか？取った魚を入れる籠

## <よこ>

- 春の七草シリーズ！
- 神社の境内に、願いを込めてたくさん掛けられている
- ウナギによく似た細長い体型の海水魚
- 築比地にある〇〇〇〇院貝塚は縄文時代後期のもの
- 志村けんのバカ〇〇様はロングヒットお笑い時代劇
- 2020年に〇〇〇〇しそうな芸人は？
- キラキラネームに必要！
- 夏の大三角の一つ。おりひめ星としても知られている
- 豚肉のこと

## <答え>

--	--	--	--	--

プラスワン

## いつもの食生活に

問合せ 保健センター ☎992-3170

### MENU

#### きんぴらごぼうのガーリック風味

**材料 4人分**

ごぼう…………… 120g  
 にんじん…………… 60g  
 しめじ…………… 60g  
 ごま油…………… 大さじ1  
 にんにく…………… 8g  
 だし汁…………… 100ml(1/2C)  
 さとう…………… 小さじ2  
 しょうゆ…………… 小さじ2

**作り方**

①ごぼう、にんじんは大きさをそろえて細切りに、しめじは小房に分け、にんにくは薄切りにする。

②鍋にごま油、にんにくを入れて火にかけ、香りが出たら①を炒める。

③②にだし汁、さとう、しょうゆを加え、水分がなくなるまで煮る。

レシピのポイント！

- ・にんにくには疲れをとるビタミンB1が豊富に含まれ、香りは食欲を増したり減塩効果があります。
- ・調味料を測って使うと使い過ぎを防止して減塩になります。顆粒だしには食塩が入っているので使う場合はしょうゆの量を減らしてください。

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が作成したものです。

町では、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、おうち時間を楽しんでいただけるように、「まつぶしステイホームプロジェクト」として、YouTubeの「松伏町公式動画チャンネル」で様々な動画を公開しています。

また、裏表紙で、現在配信中の動画にご協力をいただいた方々を紹介していますので、併せてお楽しみください。

今後は、まつぶしNew Life Styleプロジェクトとして、様々な動画を配信していきます。