



◆見守り活動の様子

福田さんをはじめ、町内会の方々も子どもたちの安全を見守ります。



北栄地区美東町内会会長 福田 閏三 さん

まちづくりに励む人を紹介する「東区まちづくりびと」。

今月は、北栄地区で「見守り隊」を結成し、登下校する小学生の見守りを行っている福田閏三さんを紹介します。



ハイタッチでつながるきずな

福田さんが見守り活動を始め、今年で5年目の日は冬休み明け最初の登校日で、「今年もよろしく」とハイタッチを交え、子どもたちを笑顔で送り出していました。

「初めのうちはぎこちなかったのですが、今では子どもたちの方から話し掛けてくれます。みんなに一日元気に過ごしてほしいという思いで活動しています。逆に私たちの方が元気をもらっています。地域の安全に少しでも役立っていけたらと思います。」

寒い日が続く中、「ハイタッチおじさん」たちが、子どもたちを温かく見守り続けます。

2月14日はバレンタインデー！チョコレートと東区の特産物「タマネギ」を使ったお菓子を紹介します。

タッピーの「チョコ」っとレシピ

チョコっとオニオンマフィン

(1個あたり) エネルギー：240^{キロカロリー} タンパク質：3.7^{グラム} 塩分：0.2^{グラム}

材料 (直径5センチのマフィン型10～12個分)

タマネギ…200 ^{グラム} (中1個)	① 薄力粉…200 ^{グラム}
バター…100 ^{グラム}	ベーキングパウダー…小さじ2
砂糖…80 ^{グラム}	板チョコ…60 ^{グラム} (1枚)
卵…2個	牛乳…50 ^{ミリリットル}

作り方

- 1：①を合わせてふるっておく。オーブンを180度に予熱しておく。
- 2：タマネギをみじん切りにして、油（適量）をひいたフライパンで、あめ色になるまでじっくりと炒める。
- 3：大きめのボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで練る。その後、砂糖を加え、白くなるまですり混ぜる。
- 4：3に、溶いた卵を少しずつ加えながら混ぜ、①の半分を加えてサッと混ぜる。
- 5：牛乳、冷ました2のタマネギ、粗く刻んだチョコレートを混ぜ、残りの①も加え、さっくりと混ぜる。
- 6：5をマフィン型に等分に入れ、オーブンで22分間焼いて完成。

タマネギ好きにはたまらない一品。朝食にもぜひどうぞ。



バレンタインのプレゼントに！

