

# 受章・表彰

## ◆第41回危険業務従事者叙勲

○瑞宝双光章（警察功労）

赤瀬 満晴さん（小松）

（元山口県警部）



## ◆令和5年高齢者叙勲

○瑞宝单光章（消防功労）

羽立 年美さん（小松）

（元周防大島町消防団分団長）



○瑞宝单光章（消防功労）

柳原 治氏さん（沖家室）

（元東和町消防団分団長）



○瑞宝单光章（消防功労）

大原 均さん（戸田）

（元周防大島町消防団分団長）

## ◆令和5年度

行政相談委員総務大臣表彰

柳澤 裕実さん（東三浦）

（周防大島町行政相談委員）



## ◆令和5年度明るい選挙啓発作品 ポスターの部

山口県選挙管理委員会委員長賞

北村 涼海さん（小松開作）

（熊毛南高校2年）



## ○習字の部

山口県選挙管理委員会委員長賞

波戸 七瀬さん

（明新小学校6年）



## ○標語の部

山口県明るい選挙推進協議会会長賞

長久 音羽さん（大島中学校2年）

「行かないの？」

行こうよ選挙 君のため」

## 食推おすすめレシピ

### 蒲焼きもどき



今回は蒲焼きもどきを紹介します。旬のれんこんを使い、うなぎの蒲焼きに見立てた料理です。たれは生姜の風味を効かせて調味料を控えちよび塩にしています。ぜひ、作ってみてくださいね。

#### 【1人分の栄養素量】

エネルギー 147kcal、たんぱく質 7.6g、脂質 6.7g、食物繊維 2.2mg、食塩相当量 0.6g

### 材料

木綿豆腐 ……80g	A	酒 …… 大さじ 1
鶏ひき肉 ……80g		しょうゆ … 小さじ 1・1/2
れんこん ……100g		みりん …… 小さじ 1
塩 …… 小さじ 1/8		砂糖 …… 小さじ 1
小麦粉 …… 大さじ 4		おろし生姜 … 小さじ 1/2
板のり ……1枚		レタス ……40g
サラダ油 …… 適量		

### 作り方

- 豆腐は、水切りしてつぶす。
- れんこんは皮をむきすりおろし、軽く水をきる。
- ボウルに 1・2・鶏ひき肉・塩・小麦粉を入れ混ぜ合わせる。
- 板のり1枚を4等分して、3をのばし、形を整えてフォークですじをつける。
- Aを耐熱容器に入れ、電子レンジに30秒かける。
- フライパンにサラダ油を1～2cmくらいひき、170℃に熱し、4をのりの方を下にして入れ、途中ひっくり返して揚げ焼きにする。具の方に5のたれをつれる。
- 器に6とレタスを付け合わせる。