

ハロウィンナイト in ほんまち 2024



楽しいよ！

10月26日(土) ほんまち商店街が熱くなる！“ハロウィンナイト”

10月の第4土曜日、ほんまち商店街では“ハロウィンナイト”が行われます。今年は26日(土)に開催です。仮装したちびっこや大人達がいっぱい！当日はダンスステージだけでなくフリーマーケット・音楽ライブもありとても賑やかです。仮装して遊びに行ってはいかがですか？



2022年の様子↑
(コスモスムービーより)

ハロウィンナイト in ほんまち 2024

日時: 10月26日(土) 16:00~19:00

雨天決行・臨時駐車場あり

場所: ほんまち商店街(相生市旭)

お問合せ先: 0791-22-0484(森下)



おススメお出かけスポット～公園編～



那波西公園



ここの公園の魅力は何といってもユニークな遊具です。丸い階段、コンクリートの滑り台、土管のトンネルの中には梯子もあります。年齢なりにいろんな遊び方ができますよ。藤棚のベンチで一休みしながらどうぞ。



駅南第一公園



この公園は、電車が見える公園です。新快速のスマートな車両や黄色いローカルな車両を間近に見ることができます。迫力ある貨物列車もよく通りますよ。お散歩にいかがですか。

鯖水煮缶時短クッキング



【材料2人分】鯖水煮1缶 ピーマン4個
なす4本 ぽん酢・水各1/2カップ 生姜適宜
めんつゆ(2倍)大4 小葱 ごま油 醤油 片栗粉

【作り方】

1. なすは縦半分に切り込みを入れる。
2. フライパンにごま油をひいて熱し、なすを皮側から両面2分ずつ焼き、水とぽん酢を加えてふたをして中火で5分煮込み、火を消した後生姜と小葱をのせる。
3. ピーマンはつぶし、600wのレンジで5分加熱し、めんつゆ(2倍)大4・水大6の中に浸す。
4. 鯖は片栗粉をつけ、油をひいたフライパンで焼き、焼き上がれば漬け汁とお好みで醤油少々を加えて火を通す。

かぼちゃのサラダ



【材料3人分】かぼちゃ300g 玉ねぎ1/4個
レーズン20g マヨネーズ30g 塩・コショウ

【作り方】

1. 玉ねぎは薄くスライスして水にさらす。
2. かぼちゃは種を取り、3cm角に切り、皮をむく。600wのレンジで5分加熱する。
3. かぼちゃをフォークでつぶし、粗熱がとれたら、マヨネーズを混ぜる。
4. 水気を切った玉ねぎとレーズンを加え、塩・コショウで味を調える。

親子で秋味クッキング