



川越広報

8/10

昭和55年
No. 508

市民と市政を
結ぶ広報

ご意見
ご要望を
お寄せください

■発行所 川越市役所

■電話 川越(0492)24-8811(代)

■発行人 川越市長 加藤謙二

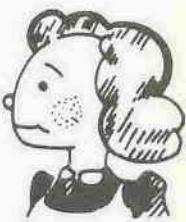
■編集 企画財政部企画課

上覧囃子。十月十四・十五日の川越大祭りに羅陵王の山車に乗ることで知られる中台の囃子が、八月一日、今福の八雲神社の夏祭りに合わせて披露された。その昔、城主上覧の名をうけたことから上覧囃子といわれるこの囃子。この日も、集まつた「にわか殿様」から盛んな拍手を受けていた。



ここにちわ

奥サマ



作り方

用意する材料(15人分)

ステンレスボール(大)	
卵	5個
砂糖	180g
牛乳	700cc
生クリーム	200~400cc
ゼライス	5~10g
ラム酒	少々
または	バニラエッセンス

身に付ける

自分で作つたことがある? 普段

食事には気を使つてゐる奥サマも

おやつとなると……。子供が欲し

がるまま、お金だけを与え好きな

物を自由に買わせて食べさせて

いる家庭が多い

という。家事におわ

れてとても時間がない

ということもあるだろ

うが、心のこもった手

作りのおやつは、栄養

のバランスを保つとい

う意味からみても、ま

た母と子のスキンシッ

プをはかる上でも役立

つのではないだろうか。

手作りおやつが果す役

割をヨコト見直して

みたもの。

そこで今回は、家庭でも簡単に

凍庫へ。これをもう一度くり返す

できるアイスクリームの作り方を

紹介してみた。お子さんと一緒に

作るのもまた楽しいもの。一度試

してみてはいかがだろう。

情報交換の"場"になればと思う。

どしどしご連絡を。

※お問い合わせは市民生活課へ。

生クリームは好みに応じて

味を濃くする

かすめる

かすめる