



アートパレット 21 の作品を紹介します

私たちは月1回第3金曜日にコミュニティプラザで楽しく絵を描いています。年齢層は30代から80代と幅広く、町内外から約15名で活動しています。講師は現代美術作家の山倉研志先生です。平成12年に交通事故で亡くなられた山倉克己先生の息子さんで後を継いで東京の世田谷から講師に来ていただいています。季節の花を描いたり好きな作品を模写したりと基本のデッサンから学べます。画材は水彩画からアクリル、パステルなど自分に合った画材で自由に楽しく絵を描きます。絵に興味のある方、見学だけでも大歓迎です。是非いつでもお越しください。



写真左から、渡辺さん（ルノワールの模写）、山倉研志先生、郡司さん（自宅の猫）、土屋さん（フェルメールの模写）



みんなのひろば



飯田 芽以ちゃん
R1年5月15日生まれ
〔高根〕
「おいしいー！
食べるの大好き！
これからどんな美味しい
ものに会えるかな♪」



松崎 飛人ちゃん
H27年5月30日生まれ
〔多古台〕
「1人で
作っちゃいやした😊」



富澤 実桜ちゃん
H28年5月5日生まれ
〔南玉造〕
「4月からばなな組
よろしくね」



菅澤 彩ちゃん
H29年5月30日生まれ
〔高津原〕
「畑のプランコ大好き♥
次は何を作って
もらおうかな〜😊」



平山 寧音ちゃん
H28年5月11日生まれ
〔横宿〕
「気分は毎日
プリンセス♥」



浅野 彩羽ちゃん
H28年5月22日生まれ
〔十余三〕
「プリンセス大好き♥
スカートを履くと
クルクル
回っちゃうの😊」

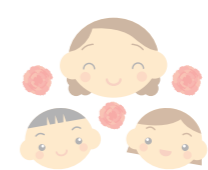


梶山 紘永ちゃん
H27年5月3日生まれ
〔谷津〕
「トミカ大好き〜♥
将来は…警察官に
なりたいです!!
4月から年中さん
頑張るぞっ!!」



鈴木 里歩ちゃん
H30年5月6日
〔多古台〕
「桜と一緒にピース!!」

元気なチビッコ大募集!



このコーナーでは満5歳までのお子さんを大募集しています。おとこ・おなまえ・☎番号・お子さんの生年月日を記入の上、30字程度のコメントを写真に添えて「広報たこ」までお寄せください。メールでも受付しています。
✉ kouhou@town.tako.chiba.jp
(写真データの容量は200KB以上2MB以下)
◆宛先：〒289-2292 多古町役場
広報たこ行
◆7月生まれの締め切りは5月29日(金)です
◆8月生まれの締め切りは6月30日(火)です

今月の給食レシピ No.9



じゃこサラダ

作り方
【下ごしらえ】
キャベツ・きゅうり・にんじんはよく洗っておく。キャベツは一口サイズにざく切り、きゅうりは薄い輪切り、にんじんは千切りにする。
①鍋に湯を沸かし、キャベツとにんじんをそれぞれさつとゆでる。
②キャベツとにんじんは冷水にとり、しぼって水気をきる。
③お皿に、②のキャベツとにんじん、きゅうりを盛り、その上にちりめんじゃこと白ごまをかける。お好みのドレッシングをかけていただく。

材 料(4人分)
キャベツ…………… 180g
(3〜4枚くらい)
きゅうり…………… 1/2本
にんじん…………… 30g
ちりめんじゃこ…………… 10g
白ごま…………… 少量
ドレッシング…………… 30ml
(給食では、塩味のドレッシングを使っています。)

栄養価 (1人分)	
エネルギー	38kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	1.0g
カルシウム	41mg
食塩相当量	0.7g

一口メモ 給食では、食中毒予防のためサラダに使う野菜も全てゆでた後、冷却し、提供しています。今回のレシピでは、ご家庭用にきゅうりはゆでずに、生のまま作るようにしてあります。ご家庭では好みに合わせて、アレンジしてみてください。

給食献立 3月17日(火)
ごはん 牛乳 ハンバーグ(ケチャップ) じゃこサラダ(ドレッシング) 豆腐とわかめのみそ汁