

町の出来事や頑張っている皆さんを紹介するアラカルトコーナー。  
このコーナーでは、皆さんからの情報をお待ちしています。  
〒289-2292  
多古町地方創生課広報係  
☎76-5417

# アラカルト

## 子どもたちに笑顔を

—9月2日—

ANA 成田空港支店の職員が育てたミニヒマワリが町内小学校3校に贈られました。コロナ禍で影響を受けている子どもたちに元気を届けようという思いで実施されたものです。

久賀小学校6年生の平山実咲さん、平山海虎さんが代表してヒマワリを受け取りました。きれいに咲いたヒマワリは子どもたちを笑顔にし、元気をくれたことでしょう。



## 自衛隊の実演を学ぶ

—9月9日—

ゆうゆう塾「あじさい」学級で防災と安全をテーマとした講座が行われました。

自衛隊の方が講師となり、体験談による貴重な話を聞くことができました。また、実技のロープワークでは、お互いに教え合いながら交流し、災害時に役立つ技術を学びました。

参加した皆さんの真剣に取り組む姿が印象的で、講座の最後には自衛隊の方に感謝の気持ちを伝えました。



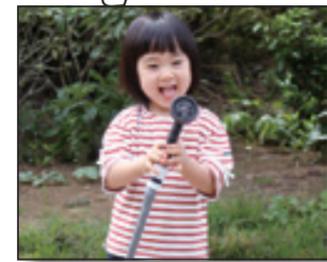
# みんなのひろば



## HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう

11月

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  
◆1月生まれの締め切りは 11月30日(月)です  
◆2月生まれの締め切りは 12月30日(水)です



**飯田 結那ちゃん**  
H29年11月1日生まれ  
〔芝〕  
「えへへ♥  
みんなぬらしちゃうぞ〜♥」



**林 大聖ちゃん**  
H28年11月6日生まれ  
〔多古台〕  
「プール大好き♥  
今年もいっぱい遊んだよ!」



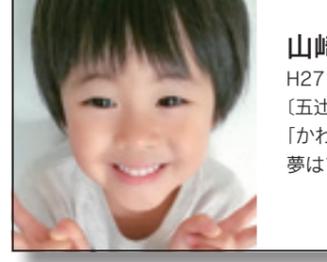
**高橋 武蔵ちゃん**  
H30年11月30日生まれ  
〔高根〕  
「ボール遊び大好き!  
アンパンマン大好き!  
でも、食べることが  
1番好き!!」



**市原 樹ちゃん**  
R元年11月5日生まれ  
〔屠射〕  
「食べるの遊ぶの  
だーい好き♥  
大きな声で  
あいさつできるよ!」



**飯田 柚慧ちゃん**  
H28年11月10日生まれ  
〔南並木〕  
「こども園だ〜い好き♥」



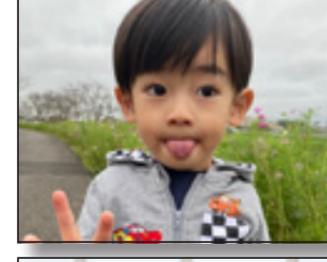
**山崎 楓奈ちゃん**  
H27年11月16日生まれ  
〔五辻〕  
「かわいいもの大好き♥  
夢はプリンセスになること★」



**飯田 千歳ちゃん**  
H29年11月13日生まれ  
〔南並木〕  
「I ♥ natto 巻き!」



**小川 瑛大ちゃん**  
H30年11月21日生まれ  
〔田町〕  
「食べるの大好き♥  
いっぱい食べて  
大きくなるぞ〜!」



**戸村 幸弘ちゃん**  
H29年11月2日生まれ  
〔高根〕  
「飛行機を見に行くのが  
大好きなんだあ〜  
毎日元気に  
あそんでるよ!」



**植松 沙陽ちゃん**  
H29年11月3日生まれ  
〔御料地〕  
「毎日子ども園行くの  
楽しみなんだ😊  
もうすぐオネエちゃんに  
なります!」



**大樂 優菜ちゃん**  
H29年11月6日生まれ  
〔多古台〕  
「七五三!!  
二人仲良くおめでとう」



**飯田 夢珠華ちゃん**  
H30年11月6日生まれ  
〔佐野〕  
「食べるの大好き♥」

## 今月の給食レシピ



## 豚キムチ炒め

### 作り方

【下ごしらえ】

にんじんはちょう切り、玉ねぎは半月にスライスする。

白菜は、1cm幅に切る。ニラは3cm長さに切る。調味料Aは合わせておく。

①フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、にんじん、玉ねぎ、白菜の順に炒めていく。

②白菜キムチとニラを加えて炒める。

③Aの合わせ調味料を加えて全体を混ぜ合わせたら、仕上げに白ごまとごま油を加えてひと混ぜする。

### 材 料(4人分)

- 豚もも肉(小間切れ)..... 200g
- にんじん.....50g
- 玉ねぎ..... 160g
- 白菜..... 160g
- 白菜キムチ.....30g
- ニラ.....30g
- サラダ油..... 小さじ 1/2
- しょうゆ.....大さじ 1
- 砂糖..... 大さじ 1/2 ~ 1 弱
- 酒.....小さじ 1
- 白ごま.....小さじ 2
- ごま油.....少量

※給食なので甘めに仕上げてあります。お好みの辛さに合わせてキムチの量を調節してください。

栄養価 (1人分)	
エネルギー	140kcal
たんぱく質	12.0g
脂質	5.6g
カルシウム	62mg
食塩相当量	1.6g

**一口メモ** キムチに使われている唐辛子には、血液の流れをよくする効果があるので、食べる体がポカポカします。食欲増進作用もあるので、ごはんがすすむおかずです。

**給食献立 9月28日(月)**  
ごはん 牛乳 ぎょうざ巻 豚キムチ炒め ワンタンスープ カル鉄ヨーグルト

