



**ゆづき 椎名 優月さん**  
多古中3年

『日本のだるま』

「だるまの顔は本物のだるまのように力強さを表現しました。また、伝統文様の青海波や紅色を使い、日本らしさが出るように工夫しました。」



**けいすけ 行方 敬祐さん**  
多古中3年

『長く続く多古中央ロード』

「多古中央ロードのまっすぐな長い道を強調して描きました。ポールが等間隔で奥に行くほど小さくなるように描き、遠近感を表現することができました。」



**なりた 立花 成達さん**  
多古中2年

『積み重ね』

「靴が白黒だったので、明暗を捉えることができました。また、全体の柔らかさ、紐や靴底のゴムの質感を上手く表現できました。」



**たける 伊東 岳琉さん**  
多古中2年

『this is my dog』

「新聞紙での形づくりと色塗りを工夫しました。さまざまな色が混ざった部分にこだわり、絵の具を重ねて表現しました。」



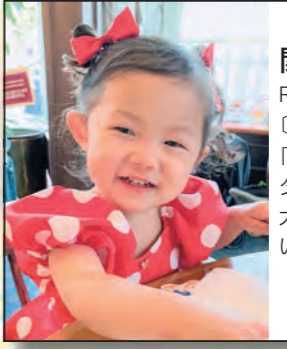
# HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう 7月

# みんなのひろば

**あひ 市原 碧ちゃん**  
H30年7月17日生まれ  
[多古台]  
「どんぐりたくさんみつけたよ！」



**はるか 関 晴香ちゃん**  
R元年7月25日生まれ  
[多古台]  
「音楽に合わせて歌とダンス♪お外遊びも大好き♡いつも元気いっぱい遊んでるよ！」



**はれと 加瀬 陽翔ちゃん**  
H29年7月22日生まれ  
[井戸山]  
「スケボーに乗るのに、今ハマってます！」



**そら 萩原 昊ちゃん**  
H30年7月16日生まれ  
[十余三]  
「食べ物センサー作動中!! 最近は嫌いな野菜も頑張ってるよ!」



**じょうせい 佐藤 文晟ちゃん**  
R2年7月10日生まれ  
[宮本]  
「白米大好き! 沢山食べて大きくなるぞー!」



**さく 野口 朔ちゃん**  
R2年7月25日生まれ  
[十余三]  
「心も体もすくすく成長中☆やってみたいがいっぱい!」



**ふうま 宇井 颯海ちゃん**  
H30年7月4日生まれ  
[南玉造]  
「いつも愛車のベンツを乗り回してます!」



## 今月の給食レシピ No.23

# 三色そばろ

**作り方**

【下ごしらえ】  
にんじんは千切りまたは粗みじんにする。枝豆はゆでて、豆をさやから出しておく。(冷凍の枝豆を電子レンジで温めても良いです。)

- ①フライパンにサラダ油(分量の半分)を熱し、炒り卵を作ってお皿などに取り出しておく。
- ②残り半分のサラダ油を熱し、にんじんと鶏ひき肉、酒、おろししょうがを加えて、にんじんと鶏ひき肉に火が通るまで炒める。
- ③砂糖、みりん、しょうゆを加えて味つけし、①の炒り卵とむき枝豆を加える。

**一口メモ** 三色そばろは、見た目の彩りも良く、お肉と卵と野菜をおいしく食べることができます。ごはんにかけて食べるのがおすすめです。

**給食献立 4月30日(金)**  
ごはん 牛乳 三色そばろ ゆで野菜(青じそドレッシング) キャベツのクリーム煮

**材 料(4人分)**

鶏ひき肉	80g
酒	小さじ1
おろししょうが	2g
サラダ油	小さじ2
にんじん	80g
卵	2個
むき枝豆	20g (さや付き約40g)
砂糖	小さじ2
みりん	小さじ2
しょうゆ	小さじ2

**栄養価(1人分)**

エネルギー	128kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	7.4g
カルシウム	21mg
食塩相当量	0.8g

## 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  
◆9月生まれの締め切りは7月30日(金)です  
◆10月生まれの締め切りは8月31日(火)です

みんなのひろば 申込みフォーム