



活動の一部をご紹介します！

- 特産品開発
- イベント企画書の作成
- 移住定住促進活動の準備
- 使われていない建物のリノベーション
- 地域活動の手伝い(あじさい剪定など)
- ドローンでの空撮・その他の活用検討
- 観光まちづくり機構のPR活動 など

地域おこし協力隊の皆さんの活動!!



ドローンの準備

あじさい剪定

特産品開発

茶ラシの準備

地域おこし
協力隊の
Instagramは
こちら!



今月の
給食
レシピ
No.26



鶏のからあげ

作り方

【下ごしらえ】

鶏もも肉は8等分に切り、下味の調味料をまぶしておく。

①ボウルにからあげ粉、片栗粉、水を入れよく混ぜて衣を作る。

②下味をした鶏肉を、①の衣をつけて冷蔵庫で30分くらい置いておく。

③170℃～180℃の油で4分～5分揚げる。
※鶏肉の大きさや厚みによって、火の通り加減が変わります。油の温度や揚げ時間は様子を見ながら調整してください。

材料(小学生4人分、8個分)

- 鶏もも肉..... 240g
- 下味 { 酒..... 小さじ2
- 食塩..... 少々
- こしょう..... 少々
- からあげ粉..... 大さじ3～4
- 片栗粉..... 大さじ2
- 水..... 40cc～50cc
- 揚げ油..... 適量

※からあげ粉は、水溶きで使用できるものをおすすめします。
給食では、しょうゆ味のものを使用しています。
からあげ粉のメーカーによって味が違いますので、調整してください。

栄養価(小学生1人分、2個)	
エネルギー	137kcal
たんぱく質	11.9g
脂質	5.5g
カルシウム	6mg
食塩相当量	0.8g

一口メモ 子どもたちに人気の鶏のからあげです。1人あたり、園児と小学生は2個ずつ、中学生は3個ずつ提供しています。片栗粉を加えることで、衣がサクサクに仕上がります。

献立 7月19日(月)

ごはん 牛乳 鶏のからあげ ごまサラダ(ゴマドレッシング) 野菜のみそ汁 パインクレープ



みんなのひろば



郡司 美夢ちゃん
H30年10月16日生まれ
(島)
「音楽がかかるとリズムにあわせて踊るよ〜♪
歌と踊りが大好き〜!!」



加賀原 萌ちゃん
R2年10月20日生まれ
(谷津)
「おふろ大好き!
ごはんも大好き♡
大きく成長中です😊」



寺田 暁ちゃん
H30年10月28日生まれ
(多古台)
「乗り物大好き♡
ぴよんぴよんぴよん♪」



竹重 賢人ちゃん
H28年10月22日生まれ
(堀ノ尻)
「やっぱりイチゴのクレープと
タピオカミルクティーは
最っ高だ〜♡」



浅野 英翔ちゃん
H30年10月26日生まれ
(十余三)
「はくの気持ちは小学生!!
野球にゲームに何でも
にいにの真似っこ😊」



荒谷 未咲ちゃん
H29年10月31日生まれ
(高根)
「毎日洋服を自分で
選んでるよ♪」



宇井 翔海ちゃん
H28年10月17日生まれ
(志代地)
「水風船楽しいな♪
当てちゃうぞ〜😊」



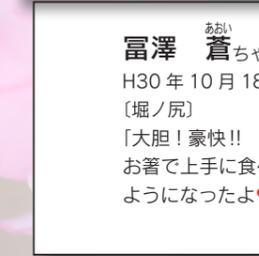
寺田 瑞希ちゃん
H30年10月26日生まれ
(多古台)
「みんな瑞希の笑顔が
大好きです😊
生まれてきてくれて
ありがとう」



川口 結々ちゃん
R1年10月2日生まれ
(居射)
「チューリップの歌がうたえる
ようになりました😊
好きな色は「青」です♡」



所 羽未ちゃん
H28年10月11日生まれ
(堀ノ尻)
「末っ子だけど、
お姉ちゃん気質!!
天然パーマが
チャームポイント♪」



富澤 蒼ちゃん
H30年10月18日生まれ
(堀ノ尻)
「大胆! 豪快!!
お着で上手に食べられる
ようになったよ♡」



富澤 朱ちゃん
H30年10月18日生まれ
(堀ノ尻)
「慎重! 丁寧!!
ぴよんぴよんトランポリンが
大好きだよ♡」

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

◆12月生まれの締め切りは10月29日(金)です
♥1月生まれの締め切りは11月30日(火)です



みんなのひろば
申込みフォーム

お問合せ ● 地方創生課広報係

☎ 76-5417