



勝又 美紅さん
第一小5年

『台風びゅーん!』

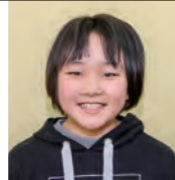


「運動会で必死に走ったことを思い出しながら「台風の日」という競技の場面を描きました。」



那須 穂乃花さん
第一小5年

『楽しかった稲刈り』



「私は刈り取った稲を干しているところを描きました。頑張ったところは稲を描いたことです。稲は束になっていますが、一本一本描いていたら大変なので、工夫して描きました。特にお米の部分の細かく描きました。」



成毛 哉人さん
第一小1年

『大きなりゆうがいる町』



「町に現れた竜が炎を出しながら暴れている場面を表現しました。また工夫したことは、いろんな色を使ったり、ねじって竜の体を細くしたり、強く見せるために炎を青くしたりしたことです。」



林 純平さん
第一小1年

『ゆきだるまつくろう』



「家でお兄ちゃんと一緒に雪だるまを作ったところを描きました。特に頑張ったところは、歯ブラシを使って雪を降らせたところ。」



HAPPY BIRTHDAY
お誕生日おめでとう

4月

みんなのひろば



柴 榛奈ちゃん
H29年4月11日生まれ
〔高根〕
「いつでも元気いっぱい!!
大きな声でご挨拶出来る
ようになりました!」



八木 梓ちゃん
H30年4月9日生まれ
〔柏熊〕
「お姉ちゃんが大好きな
梓ちゃんです。
いつも元気にお姉ちゃん
と遊んでいます。」



藤川 怜也ちゃん
H31年4月15日生まれ
〔小玉〕
「にいちゃん、ボール。
はい、どーぞ」



平山 奏虎ちゃん
R2年4月10日生まれ
〔井戸山〕
「いつも元気いっぱい
イタズラな未っ子☆
愛されるムードメーカー」



嶋内 里桜ちゃん
R3年4月11日生まれ
〔多古台〕
「我が家のアイドル
(o^^o) みんなに笑顔を
届けます」



太田 幸村ちゃん
R2年4月13日生まれ
〔内野〕
「車とアンパンマン
大好き♥
弟が産まれてお兄ちゃん
がんばり中😊」



菱木 莉桜ちゃん
H31年4月13日生まれ
〔久保〕
「いっぱい乗れるよう
になったよ!
ディズニーランドに
行きたいなあ♥」



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
♥6月生まれの締め切りは4月29日(金)です
♥7月生まれの締め切りは5月31日(火)です



みんなのひろば
申込みフォーム

今月の給食
レシピ
No.31



肉じゃが



材 料(4人分)

- じゃがいも..... 200g
- にんじん..... 120g
- 玉ねぎ..... 200g
- しらたき..... 100g
- 豚肉..... 150g
- 干しいたけ..... 3g
- いんげん..... 20g
- 水+しいたけの戻し汁 300cc
- 砂糖..... 大さじ2
- 酒..... 大さじ2
- みりん..... 大さじ1
- しょうゆ..... 大さじ2

栄養価 (1人分)	
エネルギー	155kcal
たんぱく質	7.2g
脂質	3.9g
カルシウム	39mg
食塩相当量	1.4g

作り方

【下ごしらえ】

じゃがいも、にんじんは厚めのいちょう切り、玉ねぎは厚めの半月切りにする。しらたきはよく洗って適当な長さに切る。干しいたけは水で戻し、5mm幅くらいに切り、戻し汁はとっておく。いんげんは2cmくらいに切る。

- ①フライパンにAの調味料を入れて煮立たせる。
- ②肉を入れてよくほぐし、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを加えて煮る。
- ③煮汁が煮立ったらアクを取り、ふたをして中火～弱火で煮る。
- ④しらたきとしいたけ、いんげんを加えて、具が軟らかくなるまで煮る。
※途中、水分量が足りない場合は水を足してください。



肉じゃがは、「おふくろの味」として家庭料理の定番ですね。じゃがいもに含まれるビタミンCは加熱しても壊れにくいので、その昔、栄養豊富な料理として広まったといわれています。

給食献立 2月24日(木)

ごはん ジョア サバのかっぱょう漬け焼き 肉じゃが なめこ汁