



とうま あゆ
東間 愛由さん
多古中1年

『夏の栗山川』

「私の好きな多古町の風景は、栗山川です。夏の日差しで川の水面が反射している様子を上手に描こうと思いました。また、遠近感も意識して描きました」

かわきた たくま
川北 大功磨さん
多古中3年

『思ひ出の教室』

「机の影の微妙な変化を意識しました。一つ一つの物の区切りを強く描いたことで存在感を表現でき、納得いく仕上がになりました」

さとう あんな
佐藤 杏奈さん
多古中3年

『私たちが待っている学校』

「全体的に青や緑系の色を使って寂しい雰囲気を出しました。窓ガラスの青の明るさや影の塗り方を工夫しました」

おがわ もね
小川 桃寧さん
多古中2年

『つらかった道』

「とても急な坂なので、それが伝わるように奥行きや色使いに気を付けて描きました。遠近感を出すことができました」

HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう みんなのひろば

3月

あらい かなと
荒井 奏斗ちゃん
R2年3月20日生まれ
〔小島〕

「とにかく体を動かすことが大好きなわんぱくBOY！」

やまざき けい
山崎 稀偉ちゃん
R3年3月14日生まれ
〔五辻〕

「おいしい時は顔に手をして『おいちー♡』いっぱい食べて大きくなってね」

いとう あいと
伊藤 愛衣斗ちゃん
R2年3月2日生まれ
〔大門〕

「食べるの大好き♪4月からこども園！たのしみだな〜♪」

とうばい あお
東梅 蒼ちゃん
H30年3月9日生まれ
〔多古台〕

「やっぱりこれが一番！」

さとう はる
佐藤 暖ちゃん
R3年3月12日生まれ
〔志代地〕

「お散歩が大好き！走りながらのお散歩に大人はヘトヘトです」

じつかわ かつじ
実川 桂治ちゃん
H30年3月14日生まれ
じつかわ ひなた
実川 恵大ちゃん
H31年3月11日生まれ
〔多古台〕

「今年の冬は寒かったね！羊さんみたいにモコモコ着こんで、ほっかほか、ホカホカ〜」

はぎわら かな
萩原 葉奈ちゃん
R2年3月13日生まれ
〔五反田〕

「働き者の葉ちゃん！いつもお手伝いしてくれてありがとう！」

いいだ ひなた
飯田 陽向ちゃん
R4年3月5日生まれ
〔芝〕

「おねえちゃんだいすき〜♡」

とむら ありさ
戸村 光沙ちゃん
R3年3月23日生まれ
〔梁井〕

「初詣に行ってきたよ！ステキな年に なりますように☆」

おした ゆう
押田 結羽ちゃん
R2年3月5日生まれ
〔神行〕

「わが家のムードメーカーなお姉ちゃん！お正月過ぎても毎日ジングルベルを歌ってます！お誕生日おめでとう♪」

うえはら あかり
上原 明莉ちゃん
H30年3月5日生まれ
〔多古台〕

「TVのはじめてのおつかいが大好き！私も早くおつかいにいきたいー！！」

ぎぼ ひおり
宜保 日桜里ちゃん
H31年3月24日生まれ
〔十余三〕

「こども園楽しいー！マック食べたくなっちゃう〜！」



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。おところ・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
♥5月生まれの締め切りは3月31日(金)です
♥6月生まれの締め切りは4月28日(金)です

今月の給食レシピ No.37

さわにわん 沢煮椀



材 料(4人分)

大根	100g
豚もも肉	80g
ニンジン	40g
ゴボウ	40g
長ネギ	40g
水	600cc~700cc
かつおだしパック	1パック
こんぶだし(顆粒)	小さじ1/2
酒	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1/2
塩	少量

栄養価(1人分)

エネルギー	65kcal
たんぱく質	6.3g
脂質	1.8g
カルシウム	46mg
食塩相当量	0.8g

- 作り方
- 【下ごしらえ】
大根、ニンジン、豚肉は千切りに、ゴボウはささがきに、長ネギは小口切りにする。かつおだしパックでだしをとっておく。
- 鍋にだしを入れ、大根とニンジン、ゴボウを煮る。
 - 豚肉をほぐしながら加え、あくを取りながら煮る。
 - 具が煮えたら長ネギを加え、酒・しょうゆ・塩で味を調え、ひと煮立ちさせる。

一口メモ 沢煮椀は、千切りに切った野菜と豚脂や鶏肉など多くの材料を使って作った汁物です。給食では、豚脂ではなく豚もも肉を使用しています。

給食献立 1月16日(月)
ごはん 牛乳 いかフライ(ソース) 肉じゃが 沢煮椀 ミニたい焼き

今月で、給食レシピは終了となります。今までレシピを見てくださった皆さま、ありがとうございました。
※今後は、『こども園の給食・おやつレシピ』と、新たに『多古米おかず選手権レシピ』を交互に掲載していく予定です。

