



未来へ  
すくすく!

## わが家の アイドル



市内に在住の未就学児の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、住所、電話番号を添えて、郵送(〒362-8501本町3-1-1)またはメール(☐s55000@city.ageo.lg.jp)で広報広聴課へ ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。



いけだ みなと  
**池田 湊斗くん 律希くん** 瓦葺  
H29.5.10生(3歳) R1.12.20生(1歳)

面白いことをして笑わせてくれる優しいお兄ちゃん、そんなお兄ちゃんが大好きで兄弟2人でよく遊んでるね。2人の笑顔に毎日元気をもらってるよ!



すずき はるか  
**鈴木 陽翔くん** 小敷谷  
R2.3.5生(10カ月)

じーじ、ばーば、いつも可愛がってくれてありがと  
う!いつぱいお出かけしようね!



かんだりあな  
**神田 莉央菜ちゃん** 大宇上  
R1.11.19生(1歳)

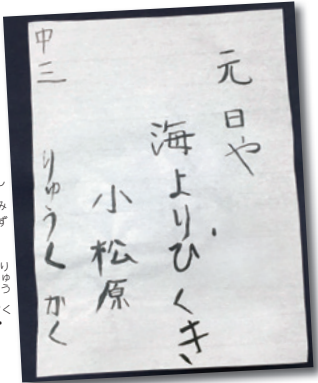
わが家の3人目のアイドル!  
みんな、大好き!  
これからもスクスク大きくなつてね!



いとい たくみ  
**糸井 拓見くん** 小敷谷  
R2.2.8生(11カ月)

好き嫌いなく離乳食を食べてくれる拓見くん。たくさん食べて元気に優しく成長してね!

小・中学生の皆さんの絵や工作、書、好きな本など、さまざまな作品を紹介します!



しみず  
**清水 琉駆さん**  
(大石南中3年)

書きました。  
俳人 久保田万太郎の俳句を



見て魅て!!  
私のマイブーム



## 小学校 給食レシピ 100



### 大豆入り五目ごはん 351キロロ

- 材料1人分 分量(グラム)
- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1 炒め油.....2              | 8 油揚げ(千切り).....5 |
| 2 鶏もも肉皮無し(千切り)....10     | 9 砂糖.....3       |
| 3 ゴボウ(ささがき).....5        | 10 しょうゆ.....7    |
| 4 ニンジン(千切り).....10       | 11 精白米.....72    |
| 5 冷凍国産ゆで大豆.....10        | 12 酒.....1       |
| 6 干しいたけスライス(戻す)....1     | 13 食塩.....0.5    |
| 7 糸こんにゃく(2センチ切る・茹で)....5 | 14 水+具の煮汁.....95 |

※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭で調理する際は、適宜調整してください。

- 作り方
- ①鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。
  - ②鶏肉に火が通ったら、ゴボウ・ニンジン・大豆を入れてさらに炒める。
  - ③干しいたけ・糸こんにゃく・油揚げを加え、9・10で調味する。でき上がったら、具と煮汁を分ける。
  - ④12~14が沸騰したら、米を入れて炊く。
  - ⑤炊き上がった具をのせ、十分蒸らす。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633

## 応募作品を大募集

『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか? 絵や工作、好きな本の紹介など自分の好きなもので応募してみよう!

☐市内に在住の小・中学生 【募集部門】①絵・工作・書・写真②俳句・標語(テーマ/学校)③作文(400字以内、テーマ/趣味や、夢中になっているもの)④好きな本の紹介 ☐保護者を通じて、作品(①は撮影した電子データか写真プリント)、作品名(絵・工作・写真だけ)、作品のコメント(100字以内)、住所、氏名(ふりがな)、保護者氏名、電話番号、学校名、学年を直接か郵送、またはメールで広報広聴課(〒362-8501本町3-1-1、☐s55000@city.ageo.lg.jp)へ ※①の現物は受け付けできません。