



## 未来へすくすく! わが家のアイドル



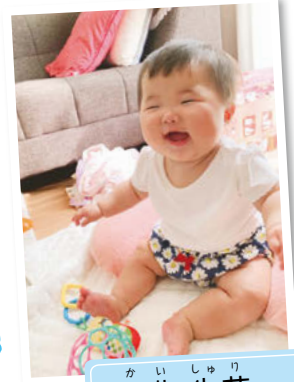
なかがわ あおと  
**中川 葵斗くん**  
R1.9.12生 (1歳) 春日

いつも元気で食いしん坊な男の子!  
これからも笑顔をいっぱい見せて  
大きく育ってね♡



ほすだ なな  
**細田 奈那ちゃん**  
R2.2.10生 (9カ月) 春日

笑顔が増えて、成長がうれしいよ♡  
お兄ちゃんと一緒に、いっぱい遊ぼうね♪



かい しゅり  
**甲斐 朱莉ちゃん**  
R1.10.12生 (1歳) 春日

この笑顔からいつも元気をもらっています♡スルスク成長してね♡

**申し込み** 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。

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!



野本 一真さん  
(東小学校3年)

見て魅了!!  
私のマナーゲーム  
川(書)  
毛筆を習い始めました。先生やみんなが褒めてくれた作品です!

### 小学校給食レシピ 98



**せんべい汁** 47キロ判

- 材料1人分 分量(グラム)
- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1 水.....140             | 8 食塩.....0.2                   |
| 2 厚削り節.....2            | 9 本みりん.....0.9                 |
| 3 ゴボウ(ささがき).....5       | 10 濃口しょうゆ.....3.6              |
| 4 ニンジン(いちょう切り).....8    | 11 コマツナ(茹でて根を切り、3等分に切る).....10 |
| 5 ダイコン(いちょう切り).....16   | 12 南部割れかやきせんべい(大きいものは割る).....8 |
| 6 干しいたけスライス(戻す).....0.5 |                                |
| 7 ほんしめじ(小房に分ける).....6   |                                |

※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厚削り節は、1に1時間くらい浸け、沸騰後5分くらいで取り出す。
  - ②①にゴボウ・ニンジン・ダイコンを入れ煮る。
  - ③野菜が柔らかくなったら、戻した干しいたけ・ほんしめじを入れ、8~10で調味する。
  - ④コマツナ・せんべいを入れ、一煮立ちさせる。

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。