



未来へ すくすく! わが家の アイドル



パパもママもお兄ちゃんも
お姉ちゃんもすずなにメロ
メロ♡

さとう すずな
佐藤 涼楠ちゃん
R2.5.27生 (1歳)

西宮下

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、
申し込み 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。



もうすぐお兄ちゃんになる
ね♡りんちゃん
の笑顔が大
好きだよ♡

いずみ さわりん
出澤 凜くん
R2.1.17生 (1歳)

浅間台



この笑顔にいつも癒やされ
ています♡一緒に過ごす毎
日がとっても幸せだよ!

いとう かなめ
伊藤 要くん
H30.11.28生 (2歳)

原市



いつも癒やしと笑顔があり
がとう♡元気にすくすく
育つてね★

いとう こうのすけ
伊藤 滉之助くん
R2.1.1生 (1歳)

瓦葺

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!
⑧(書) **ミニバス団員の今年の目標 早くみんなとバスケットがしたい!!**



年始に各メンバーの目標を書き初めに書きました。ことしは思うように練習や試合もできていま
せんが、目標に向かって個人練習に励んでいます!!
もりた りく
森田 陸さん (大谷小6年)

見て魅て!!
私のミニバスケット

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!
⑨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 ⑤保護者を通じて、作品(①は撮影した電子データが写真プリント)、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。

小学校 給食レシピ 104



チーズタッカルビ 159*_{100g}

●材料1人分 分量(2人)

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1 炒め油.....2 | 11 清酒.....1.2 |
| 2 鶏もも肉皮無し
(食べやすい大きさに切る).....60 | 12 上白糖.....0.5 |
| 3 根ショウガ(みじん切り).....0.6 | 13 濃口しょうゆ.....3 |
| 4 ニンニク(みじん切り).....0.3 | 14 コチュジャン.....0.9 |
| 5 酒.....0.2 | 15 食塩.....0.3 |
| 6 上白糖.....0.5 | 16 白こしょう.....0.01 |
| 7 濃口しょうゆ.....0.2 | 17 ニラ(3株).....8 |
| 8 ニンジン(いちょう切り).....10 | 18 細切りチーズ.....8.5 |
| 9 タマネギ(スライス).....25 | 19 でんぷん.....1.2 |
| 10 キャベツ(2株).....50 | 20 水.....2.4 |

※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鶏肉に3〜7で下味をつける。
- ②鍋に油を熱し、①の鶏肉を炒める。
- ③鶏肉に火が通ったら、ニンジン・タマネギ・
キャベツの順に炒め、11〜16で調味する。
- ④野菜がやわらかくなったら、ニラ・チーズを
加え、水溶きでんぷんでとろみをつける。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633