



未来へ  
すくすく!

## わが家の アイドル



2月3日産まれたの節分っ子ちゃん♥大きく産まれて成長が早く、5カ月で歯も生えてきちゃってビックリ!!これからもいっぱい思い出を作ろうね!いつもかわいい笑顔をありがとう!⑤

いけだ あやか  
池田 彩花ちゃん 今泉  
R4.2.3生(8カ月)

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。 ※キャラクターの映っている写真はご遠慮ください。

申し込み



あかのたん  
岡野 暖くん 原市  
R3.12.15生(10カ月)

生後半年になりました。たくさん笑顔を見せてくれるようになり、とつともうれいです(^)これからたくさん笑おうね!



いとう ちほ  
伊藤 千葡ちゃん 柏座  
R3.12.1生(11カ月)

はじめてのおせんべい! 険しい顔して完食しました! これからたくさんおいしいものを一緒に食べようね!



ほり いりょうま  
堀井 凌磨くん 浅間台  
R3.8.20生(1歳)

りょうまくん、寝起きで野菜ジュースデビュー! 飲んでる姿もかわいいね! いつもパパとママに癒やしと笑いをくれてありがとう!

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!

## 見て魅て! 私のミュージアム

夏の海(工作)



夏休みに上尾公民館のガラスサンドアートを作る子ども体験教室に姉と参加しました。好きな色の砂を重ねて作りました。楽しかったです。

きど 景葉さん  
木戸 景葉さん  
(中央小学校2年)

## 『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか? 『見て魅て!私のミュージアム』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。

## 小学校給食レシピ 121



ゼリーフライ 185キロ切

●材料1人分 分量(2人)

- |               |    |            |      |
|---------------|----|------------|------|
| 1 ポテトサラダベース※1 | 35 | 8 食塩       | 0.4  |
| 2 ドライおから※2    | 7  | 9 こしょう     | 0.01 |
| 3 水           | 17 | 10 パン粉(乾燥) | 0.5  |
| 4 炒め油         | 1  | 11 小麦粉     | 6    |
| 5 玉ネギ(みじん切り)  | 5  | 12 卵       | 6    |
| 6 ニンジン(みじん切り) | 3  | 13 揚げ油     | 適量   |
| 7 長ネギ(みじん切り)  | 5  | 14 中濃ソース   | 適量   |

※1 蒸したジャガイモ(皮なし)を粗くつぶし、冷凍したもの。  
※2 生おからの場合は15%で3の水は使用しない。  
※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ポテトサラダベースを解凍する。
- ②ドライおからを水で少しづつしめらす。
- ③鍋で油を熱し、玉ネギ・ニンジン・長ネギを炒め、塩・こしょうで調味し火を止め、ボールに移し替えてあら熱をとる。
- ④③にポテトサラダベースとおから・パン粉を入れる。
- ⑤④に小麦粉をふるい入れ、混ぜる。均一に混ぜたら、卵を少しづつ入れ、よく混ぜる。固い場合は水を加える。
- ⑥適当な大きさの小判型に成型し、170度弱の油できつね色になるまで揚げます。
- ⑦中濃ソースをかける(本来、ウスターソースの中にくぐらせて仕上げるが、学校給食では型崩れを防ぐため、中濃ソースをかけている)。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633