



戸村 かの華乃さん
多古第二小4年
『アリスのティーパーティー』
「遠足で友達とティーカップに乗っている絵です。ティーカップの形と色ぬりがうまくできたので、かわいく描けました」



高木 りょう亮さん
多古第二小3年
『たけのこ』
「友達の家で採れたたけのこです。茶色の皮がうまく描けたので立派なたけのこになったと思います」



飯田 ひろまさ大雅さん
多古第二小5年
『カサブランカ』
「学校のカサブランカを観察して描きました。花の色に白色と黄色をまぜて、明るいところと暗いところがわかるように工夫しました」

菅澤 ももこ桃子さん
多古第二小6年
『家庭科室の入り口』
「一本一本の線を丁寧に描きました。教室の床を描くのに色々な絵の具をまぜました。大変だったけどうまくできてよかったです」



7月

みんなのひろば



勝又 りくと陸斗ちゃん
H21年7月21日生まれ
〔牛尾〕
「はたらく車が大好き！
ブラレール博に行ってきたよ！」



菅澤 みつき光希ちゃん
H23年7月12日生まれ
〔高津原〕
「イタズラ大好き♡
いつもニコニコのミッツです😊」



佐瀬 みりあ心愛ちゃん
H22年7月25日生まれ
〔栗田〕
「じいが好き！
じいちゃん子です」



増田 ひなの陽菜乃ちゃん
H23年7月6日生まれ
〔堂谷〕
「いつもニコニコ😊
大好きなお姉ちゃんと楽しく遊んでいます♪」



菅澤 ひかりちゃん
H21年7月28日生まれ
〔大門〕
「毎日楽しくて
ウルトラハッピー♪
キュアピースが大好き」



寺田 こころ想ちゃん
H20年7月3日生まれ
〔西谷〕
「外遊びが大好きで元気いっぱい！お姉ちゃんになり妹の面倒もみてくれます★」

クッキング レシピ76 お好みコロッケ



タイム
『冷めてもおいしい♪
余ったパンにはさんでサンドイッチ』



■材料 5人分 550kcal (1人分110kcal)
豚ひき肉……………125g
長いも (又はジャガイモ) ……25g
小麦粉……………10g
キャベツ (1cm角) ……80g
紅しょうが (みじん切り) ……20g
塩……………小さじ1/4
コショウ……………少々
卵……………1/4個・1/2個
小麦粉……………20g
パン粉……………25g
揚げ油……………適量

- 作り方
①豚ひき肉に塩・コショウをして混ぜ、卵 1/4 個をとき、少しずつ加えながら混ぜる。
②すりおろした長いもにAを入れ混ぜる。
③①と②を合わせ、等分して食べやすい形に整える。
④③の全体に小麦粉をつけ、とき卵 (1/2 個分)、パン粉の順につける。
⑤175℃の油で5分揚げ、きつね色になったら取り出し、油きりして盛り付ける。



提供：保健推進員
佐藤美津江さん(居射)

一口メモ

長いもは栄養価が高い健康食材です。長いも独特の「ぬめり」には老化の予防、肌荒れ、ダイエットの効果があります。また紅しょうがが入っているので、お好み焼きとコロッケ両方の味が楽しめます。

元気なチビッコ大募集！

このコーナーでは満4歳までのお子さんを大募集しています。おとこ・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。

◆宛先：〒289-2292 多古町役場 広報たこ行

◆9月生まれの締め切りは7月31日(火)です
◆10月生まれの締め切りは8月31日(金)です