



中央保育所 さくらぐみ(5歳児)
『みんなからげんきをもって、
たくさん咲いたあさがお!!』



東保育所 そうぐみ・きりんぐみ(5・4歳児)
『みんなで育てた花と夏野菜☆
野菜おいしく食べたよ』



北保育所 おおそらぐみ(5歳児)
『カブトムシとひまわり。いちまつ様様の
編みこみがんばったよ☆』

HAPPY BIRTHDAY
お誕生日
おめでとう 9月

みんなのひろば



田山 ひなちゃん
陽菜ちゃん
H23年9月8日生まれ
〔出沼〕
「ダッフィー&シェリーメイ
大好き♡じい、ばあ
ディズニーシー行こうね♪」



小川 ひろとちゃん
広翔ちゃん
H22年9月30日生まれ
〔宮〕
「アンパンマン大好き!!
元気な男の子♡」



三之宮 こうたちゃん
煌太ちゃん
H20年9月2日生まれ
〔台作〕
「水あそび大好き。
もうすぐ4歳になるよ!!」



宇井 りこちゃん
凜心ちゃん
H20年9月9日生まれ
〔志代地〕
「どう?素敵でしょ♡
3人姉弟のお姉ちゃん!!
毎日、大騒ぎ〜」



クッキング レシピ77 鮭のチーズ焼き



タイム

『子供も大好き!!
チーズと鮭の相性は抜群です♡』



■材料 5人分 720kcal (1人分 144kcal)
生鮭(1切70g) …… 5切 スライスチーズ… 2.5枚
塩…………… 少々 しその葉…………… 3枚
コショウ…………… 少々
味噌…………… 30g
みりん…………… 大さじ1
だし汁…………… 大さじ1/2

- 作り方
- ①鮭に塩・コショウをする。
 - ②Aを良く混ぜ合わせ、火にかけて練り味噌を作る。
 - ③オーブンを230℃に温めておき、天板にクッキングペーパーを敷き、鮭を並べて15分程度焼く。
 - ④オーブンからいったん取り出し、鮭の表面にAの練り味噌を塗り、チーズ1/2枚と千切りにしたしその葉をのせ、オーブンに戻し焼く。
 - ⑥チーズが溶けてきたらオーブンから取り出し、盛り付ける。

一口メモ

チーズはのせる直前まで冷蔵庫に置いておくと、チーズがちょうど良く溶けおいしく召し上がれます。鮭はタンパク質やビタミンD等が豊富な食材で、夏バテで疲れた胃腸を整えてくれます。ぜひお試しください。



提供：保健推進員
石井藤枝さん(本三倉)



飯田 のの希羽ちゃん
希羽ちゃん
H22年9月16日生まれ
〔南並木〕
「妹ができました!
おねえちゃん
頑張るぞー☆」

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。
おところ・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

◆11月生まれの締め切りは9月28日(金)です
◆12月生まれの締め切りは10月31日(水)です