



せいや  
高木 誠也さん  
多古第二小2年



『シマウマを見たよ』

「千葉動物園で見たシマウマを描きました。草の先が大変だったけど、シマウマの顔がよく描けました」



たかとし  
山下 鷹駿さん  
多古第二小4年



『キック』

「紙版画で、公園でお父さんとサッカーをやったところを描きました。お父さんの顔が少し難しかったけどよくできました」



ゆうすけ  
坪 佑翼さん  
多古第二小5年



『カメレオン』

「トカゲが好きなのでカメレオンを彫刻刀でほりました。図鑑を見ながらほって、体のもようを工夫しました。木をつかんでいるところが大変でした」

つばさ  
椎名 翼さん  
多古第二小3年



『カブトムシのかい方』

「学校の勉強で生き物のかい方を調べたので、夏休みにカブトムシの観察をして、本を作りました。カブトムシの足が細かく描けたところがよかったです」

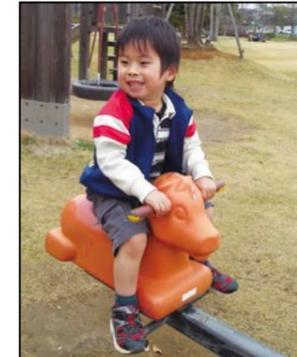


# みんなのひろば

5月



こうだい  
飯田 晃大ちゃん  
H24年5月2日生まれ  
〔南並木〕  
「いつも三輪車でお出かけしています😊見かけたら声をかけてね★」



しんのすけ  
多田 眞忠介ちゃん  
H21年5月2日生まれ  
〔柏熊〕  
「お外で遊ぶのが大好き😊わんぱく坊主!!」



のぞみ  
木内 希ちゃん  
H21年5月22日生まれ  
〔井野〕  
「ドキンちゃんに乗ってレッツゴー!!」



のぞみ  
飯田 希ちゃん  
H22年5月2日生まれ  
〔島〕  
「ウチのおマセなお嬢です😊自転車大好き♥ネエネ♥の事、もっと大〜好き♥」



こはる  
篠塚 心陽ちゃん  
H22年5月8日生まれ  
〔十余三〕  
「おまごど大好き♥お姉ちゃんになりましたネ😊」



かのん  
泉川 花音ちゃん  
H24年5月14日生まれ  
〔宮本〕  
「食べるのも遊ぶのも大好き。みんなの事はもっと大好き♥」

## 元気な子ビッコ大募集!

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

◆7月生まれの締め切りは5月31日(金)です  
◆8月生まれの締め切りは6月28日(金)です



## クッキング レシピ81 なの花のちらし寿司



タイム

「春の花野菜を  
めしあがれ★」



- 作り方
- ①控えめの水で米を炊く。Aで合わせ酢を作り、炊き上がった米と混ぜてすし飯を作る。
  - ②Bの水と塩を合わせて沸騰させてから、なの花を入れかき混ぜたら取り出し、汁を絞る。
  - ③②に1gの塩をふり、重しをして漬けたら、1cm位に切る。
  - ④水で戻した干しシイタケ、ニンジン、レンコンは食べやすい大きさに切り、酢水につける。
  - ⑤Cを合わせて煮汁を作り、④を煮る。
  - ⑥Dを混ぜ合せて薄焼き卵を作り、千切りにし、錦糸卵を作る。
  - ⑦すし飯に⑤の煮汁を切った具を混ぜ合わせ、盛り付ける。
  - ⑧錦糸卵、なの花の塩漬けを乗せ、お好みで紅ショウガを添える。

■材料 5人分 1,898kcal (1人分 380kcal)

米	2合半	ニンジン	100g
酢	75cc	レンコン	75g
砂糖	40g	砂糖	大さじ1
塩	小さじ1と1/4	しょう油	大さじ1と1/4
なの花	100g	シイタケの戻し汁	1/2カップ
水	250g	たまご	2.5個
塩	大さじ1/2	砂糖	大さじ1/2
塩	1g	塩	少々
干しシイタケ	7.5g		



提供：保健推進員  
高橋和江さん(次浦)

一口メモ

★なの花は春の旬野菜で、ビタミンやカルシウム、食物繊維などが含まれています。豊富な栄養素を十分に生かすために、あまりゆで過ぎないようにしましょう。