



手の平側 手の甲側

鵜澤 ちほさん
多古中3年
『宣誓』
「親指まわりのふくらみを出す工夫をしました。指が少し細くなってしまいましたが、手の甲の骨を表現できたところが良かったです」



渡辺 いおりさん
多古中3年
『ふれる指』



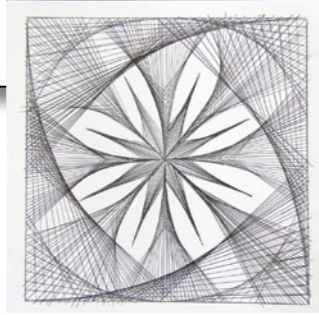
「2本の手の指が触れた瞬間を表現し、精一杯実物の手に近づけられるように頑張りました。指の凹凸しているところを工夫しました」



郡司 ななさん
多古中2年
『キラキラ ガラス』



「定規を使った作品です。鏡に映したされたような構図を考え、同じ形をいくつも作りしました。中心部分の細かいところが良かったです」



内村 みつひろさん
多古中2年
『横返鳥』



「黒い画用紙にパステルで抽象画を描きました。タイトルの「横返鳥」イメージにあうよう、色と形のバランスに気を付けて制作しました」



4月

みんなのひろば



並木 あかりちゃん
H23年4月24日生まれ
(堀ノ尻)
「いつも笑顔の
くいしんぼう♡」



寺田 穂香ちゃん
H23年4月10日生まれ
(南並木)
「お兄ちゃんといつも
一緒♡外で遊ぶのが
大好きです」



前橋 花帆ちゃん
H24年4月11日生まれ
(本町)
「ニャンニャン、
ワンワン大好き♡」



日下部 尚哉ちゃん
H24年4月16日生まれ
(大門)
「カメラ目線の最高の
笑顔が撮れました」



勝又 健吾ちゃん
H23年4月8日生まれ
(牛尾)
「毎日、砂場でトミカと
遊ぶの楽しいな」



島田 結菜ちゃん
H24年4月28日生まれ
(島)
「妹思いで、
お外が大好き♡」



川口 芳朗ちゃん
H24年4月18日生まれ
(広沼)
「かけっこお歌と
お兄ちゃんが
だ〜い好き♡
…バナナもね(笑)」

クッキング

レシピ 85

切り干し大根と豚肉の炒め物



タイム

『栄養価アップ★
ご飯のお供の一品に』



■材料 5人分 475kcal (1人分95kcal)

- | | |
|----------------|----------------|
| 切り干し大根……………25g | だし汁……………1/4カップ |
| 豚こま切れ肉……………75g | しょう油……………大さじ1 |
| ニンジン……………50g | 砂糖……………大さじ1 |
| 根ショウガ……………8g | 酒……………大さじ1 |
| 小ネギ(万能ネギ) | 酢……………小さじ1 |
| ……………1/8束 | 塩……………少々 |
| サラダ油……………大さじ1 | ごま油……………小さじ1/2 |

■作り方

- ①切り干し大根は、もみ洗いした後きれいな水に20分くらい浸してもどす
- ②ニンジンは3～4cmの千切り、小ネギは斜め切りにし、根ショウガは千切りにする
- ③Aの材料を混ぜておく
- ④フライパンに油を入れて熱し、豚こま切れ肉を炒める
- ⑤ニンジン、軽く絞った切り干し大根、根ショウガを加えてさらに炒める
- ⑥Aを加え煮込み、酢と塩で味をととのえる
- ⑦小ネギとごま油を入れて混ぜ、火を止める

一口メモ

★天日に干して乾燥させた切り干し大根は、普通のダイコンと比べると糖化されて甘味が増し、食物繊維やカルシウムなど栄養価も高くなります。調理の際、水に浸した切り干し大根は、うまみが入りやすいよう絞りすぎないようにしましょう。



提供：保健推進員
佐藤榮子さん(埴)

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。メールでも受付しています。
☎kouhou@town.tako.chiba.jp
(写真データの容量は2MB以下)

◆宛先：〒289-2292 多古町役場

広報たこ行

- ◆6月生まれの締め切りは4月30日(水)です
- ◆7月生まれの締め切りは5月30日(金)です