



山村 すず音さん
第一小3年
『ソフトクリームショップ』

「キッサニアに行ってソフトクリームショップの店員さんになったところを描きました。人をたくさん描くのが大変だったけど、機械からでたクリームがカップにのったところが良く描けました」



HAPPY BIRTHDAY
お誕生日おめでとう

みんなのひろば

10月



森 しおり紫桜里ちゃん
H23年10月22日生まれ
〔染井〕
「お外で遊ぶの大好き♡
歩きながら
歌っちゃうよ〜♪」



柴田 いつき樹ちゃん
H25年10月31日生まれ
〔南並木〕
「お兄ちゃん大好き♡
手をつないでお散歩
できるように歩く練習
頑張ってます!!」

ほすみ 八角 かのんさん
第一小6年
『階段の長い鶴岡八幡宮』



「扁額の文字を小さく書くのが難しかったです。工夫したところは、たくさんある周りの木の色や建物の昔からある風の赤色を作るのに何色も混ぜて色をつくったところです」



秋葉 あやの彩乃さん
第一小5年
『楽しかったキャンプファイヤー』



「火のまわりを明るくして遠くは暗くしたところを工夫しました。人の大きさを手前の人を大きく奥の人は小さく描くことで奥行を出しました」



椿 ゆうた悠汰さん
第一小4年
『緊張した分火者』



「宿泊学習でキャンドルの火を分ける分火者をやったところを描きました。人が重なったところを分けて描くのが難しかったけど、火や人の色を何色も混ぜて色を作ったところを工夫しました」



吉田 まな真菜ちゃん
H24年10月27日生まれ
〔大原内〕
「おねえちゃんといっしょに
おどるのが大好き♡」



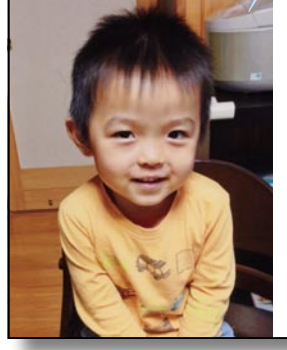
香取 あんな杏奈ちゃん
H25年10月27日生まれ
〔西古内〕
「モリモリ食べて、
たくさんお昼寝!
お姉ちゃんみたいに
大きくなります♡」



植松 あい愛ちゃん
H24年10月21日生まれ
〔御料地〕
「パパと一緒にお店♡
おそうじおそうじ
お客さん来るといいな😊」



所 かのん花音ちゃん
H22年10月6日生まれ
〔切通〕
「ミニトマト、ウリ、黒酢
大好き!!歌って踊れる♪
弟思いなお姉ちゃん♪」



石井 たくみ匠己ちゃん
H23年10月12日生まれ
〔塙〕
「4月からこども園に行っ
てるよ!大きくなったら
トッキウジャーに
なりたいな!」



石井 さき咲希ちゃん
H23年10月4日生まれ
〔本三倉〕
「いつも元気いっぱい😊
これからもみんなに
笑顔を届けます♡」

クッキング レシピ88
バラの花寿司



- 作り方
- ①寿司めしと桜でんぶを混ぜて桃色寿司めしを作る。いんげんは節を取り、茹でておく。卵に砂糖、塩を加え混ぜ、薄焼き卵を作る
 - ②薄焼き卵の上に、桃色寿司めしをまばらにおき、その上に紅ショウガを散らし、手前からきっちり巻く
 - ③のりの上に寿司めし(白)をおき、向こう2cmを残して平らにする
 - ④③の中央に②を置き、さい箸で手前2本、向こう1本くぼみを作り、そこに3等分に切ったのりをおき、いんげんをはめ込む
 - ⑤②を中心になるよう巻き、2cmの巻き終わりを下にしてしっかり巻く

- 材料 1本分(米2合を使用) 696kcal
- | | | |
|---------|--------------|--------|
| 寿司めし(白) | 220g | 桃色寿司めし |
| 寿司めし | 100g | |
| 桜でんぶ | 10g | 薄焼き卵1枚 |
| のり | 1枚 | |
| のり | 1/2枚(3等分に切る) | 薄焼き卵1枚 |
| 紅ショウガ | 20g | |
| 卵 | 1個 | 薄焼き卵1枚 |
| 砂糖 | 小さじ1 | |
| 塩 | 少々 | 薄焼き卵1枚 |
| さやいんげん | 6本 | |



提供：保健推進員
石井藤枝さん(本三倉)

一口メモ

★寿司めしのご飯は固めに炊きましょう。桃色寿司めしでバラを作りますが、均等にしないでまばらにおくことで花びららしくなります。

※寿司めしは市販の寿司酢などを使うと簡単です。

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。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
◆12月生まれの締め切りは10月31日(金)です
♥1月生まれの締め切りは11月28日(金)です