

<sup>かねゆき</sup> せいた 兼行 聖太さん 第二小6年

## 『リレー』



「ちぎり絵でリレーをしているところを作 りました。バトンを待っている人が良くで きたと思います。腕の関節を作るのが難し かったです」

佐藤 健太郎さん 第二小 1 年

### 『たまいれ』

「おばあちゃんたちや友達をたくさん描け て良かったです。かごを支える柱をまっす ぐ描くのが大変でした」



山田 屈さん 第二小2年

### 『みんなでおいもほり』

「掘っている人の腕が長くならないように 気をつけて描きました。おいもを運ぶ一輪 車がうまく描けました」



楓香さん

## 第二小3年 『ピアノの発表会』

「ピアノのふたの丸くカーブを描くところ がとても難しかったけど、良く描けたと思 いますし



# クッキング

## タイム

『 りんごの酸味がポイント



■材料 5人分 460kcal (1人分 92kcal) さつま芋………200g りんご (小ぶりなもの) ………… 1個 バター……10g 砂糖······15g 水…………1/4カップ

## ■作り方

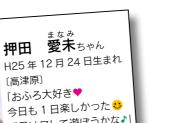
- さつま芋とりんごの重ね煮 ①さつま芋は皮をむき、厚さ 2mmくらいの輪切り(大き なものは半月またはいちょう切り)にして水に浸し、 水を取り替えながらよく洗って水気をきる
  - ②りんごは縦6つに切って皮と芯を除き、厚さ2mmく らいのいちょう切りにする
  - ③厚手の鍋にバターを塗り、りんご 1/3 を並べ、その 上にさつまいも 1/3 を重ね、次にバター・砂糖をの せる。これを2回繰り返し3層にする
  - ④水を加え、静かに汁気がなくなるまで煮る



佐藤万壽美さん(塙)

★さつま芋に豊富に含まれる食物 繊維は、便秘を解消するだけでなく、 血液中の悪玉コレステロールを下げ る作用や血糖値の急上昇を抑える働 きもあります。また各種ビタミンや ミネラル類が豊富に含まれた高機能 な食材です。







篠塚 翼葵ちゃん H25年12月23日生まれ 〔大門〕 「食欲旺盛」」 いつぱい食べて 大きくなるぞ!!!!



**木内 実里**ちゃん H23年12月6日生まれ [多古台] 「いつも元気いっぱい★ お姉ちゃんたちには 負けません!!]





だい ち **神 大智**ちゃん H24年12月18日生まれ 〔多古台〕 「ごはん大好き♥ たくさん食べて 大きくなってね!!」



そら **長谷川 陽**5ゃん H25年12月18日生まれ 〔粟田〕 「お姉ちゃん大好き!! いつも追いかけて遊んで もらってます」



宇井 龍之介ちゃん H22年12月26日生まれ ⊕やんちゃ BOY © さいきん自転車にも乗れ るようになりました★」



**菅澤 祐太**5ゃん H25年12月29日生まれ 〔井野〕 「お兄ちゃん達みたいに 大きくなるぞ!!!



**平山 芽依**5ゃん H23年12月1日生まれ [水戸] [来年からこども園に 通います!楽しみだね♪]

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。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

広報を置行

◆2月生まれの締め切りは12月26日(金)です ♥3月生まれの締め切りは1月30日(金)です

23 ····· 広報**たこ** 2014.12 広報**たこ** 22