ギャラリーTAKO

菊花展の作品を紹介します

多古町文化協会園芸部（愛花会）

当会は、「良い菊作り」を目的とするグループで、現在の会員数は５名です。毎年、いきいきフェスタの文化祭ではコミュニティプラザの駐車場で菊花展を開催し、多くのお客さんに観ていただき喜んでくださることが私たちの励みになっています。“菊作りに興味がある”という方はぜひ会員になりませんか

『金山』　髙橋　保さん（西谷）

『富士の新雪』　髙萩　惣司さん（台作）

「冬場には落ち葉を集め来年用に備えて土を作り始めるほど、菊作りの中で一番大事なことは土なんです。土をしっかり作って基本的に肥料をあまりやらず、８月の中旬、花芽が出るころに液肥を１日おきに 15 日間やるのが髙橋流です」

「菊は日照時間によって花をつける早さが変わるので、シェード（日陰）に入れたり日に当てたりする時間の見極めが難しいです。今年で 17 年目になりますが、やはり手間を惜しんでいては良いものはできませんね」

レシピ 95　クッキングタイム

「精がつくごぼう☆たっぷりのごまと一緒に」

ごぼうのごまみそ和え

提供：保健推進員
平山豊子さん
（水戸）

作り方

①ごぼうは、水洗いして皮を包丁の背でこそぎ取り、長さ 5㎝くらいの短冊切りにする
② 10 分ほど酢水にさらしてから、好みの固さにゆで、水気をよく切っておく
③Ⓐと粗くすった白ごまを合わせて良く混ぜ合わせる
④食べる直前に②と③をあえる

材　料

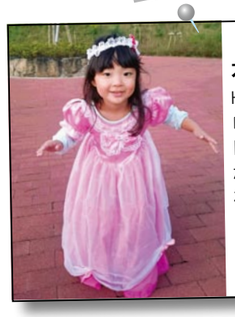
	ごぼう	中 1/2 本（90g）
Ⓐ	みそ	大さじ 1
Ⓐ	砂糖	大さじ 1
Ⓐ	ごま油	小さじ 1
	白ごま	大さじ 2
	酢水	適量（切ったごぼうを浸す）

４人分 272kcal（1人分 68kcal）

一口メモ　ごぼうは低カロリーながら、食物繊維が豊富で腸の働きを整えたり、コレステロールをコントロールしたりする効能があります。また、調理方法として、ごぼうを切ったらすぐに酢水に浸すと白く仕上げられます。ごぼうから水分が出るので食べる直前にあえるようにしましょう。

みんなのひろば

HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう 12月



木内　実里（みのり）ちゃん
H23 年 12 月 6 日生まれ
〔多古台〕
「大きくなったら
かわいいプリンセスに
なりたいの♥」

押田　愛未（まなみ）ちゃん
H25 年 12 月 24 日生まれ
〔高津原〕
「お出かけすると
ニコニコ☺
今日はショッピングを
楽しんでまーす♪」

飯田　遥羽（とわ）ちゃん
H26 年 12 月 31 日生まれ
〔鷹の巣〕
「食べるの大好き！
イタズラ大好き！
たくさん遊んで
大きくなってね☺♥」

小菅　咲百合（さゆり）ちゃん
H26 年 12 月 19 日生まれ
〔多古台〕
「わたし食べるの
だぁいすき♥パパのおかし
も食べたいなぁ♪」

宇井　龍之介（りゅうのすけ）ちゃん
H22 年 12 月 26 日生まれ
〔志代地〕
「小学生組と穴掘り対決！！
遊び方がすっかりお兄さん
らしくなりました♪」

並木　萌叶（もか）ちゃん
H25 年 12 月 6 日生まれ
〔東谷〕
「年中無休でアイスがスキ！
フルーツも大スキ～♥
最近ブランコ乗れるように
なったよ！」

長谷川　陽（そら）ちゃん
H25 年 12 月 18 日生まれ
〔粟田〕
「なんでもお姉ちゃんと
同じがいいお年頃♥
お姉ちゃん大好き陽です」

元気なチビッコ 大募集！

このコーナーでは満５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200KB以上2MB以下）
◆宛先：〒289-2292　多古町役場
広報たこ行

♠2月生まれの締め切りは12月28日（月）です
♥3月生まれの締め切りは1月29日（金）です