



4月

**木川 春ちゃん**  
しゅんちゃん  
H26年4月1日生まれ  
〔小島〕  
「きなちゃん大好き♡」



**勝又 崇太ちゃん**  
そうたちゃん  
H25年4月11日生まれ  
〔切通〕  
「ブロック上手に出来るんだよ。じいじ、ばあば、いつもありがとう」



**巴 一樹ちゃん**  
かずきちゃん  
H24年4月9日生まれ  
〔多古台〕  
「お調子者です。お姉ちゃんにいつもちよつかい出して怒られてます」



**飯田 晃生ちゃん**  
こうきちゃん  
H26年4月15日生まれ  
〔高根〕  
「お外遊びと新幹線が大好き！お気に入りの長靴で泥んこもへっちゃら♪」



**飯田 さくらちゃん**  
さくらちゃん  
H27年4月6日生まれ  
〔南並木〕  
「今度引越してきました。多古町住みやすそうだなあ…」



**霞 莉琴ちゃん**  
りことちゃん  
H24年4月12日生まれ  
〔小島〕  
「おてんば娘だけどプリンセスになりたいの♡♡♡」



**島田 結菜ちゃん**  
ゆなちゃん  
H24年4月28日生まれ  
〔島〕  
「4月からこども園に入園。お友達がたくさん出来るといいね！」

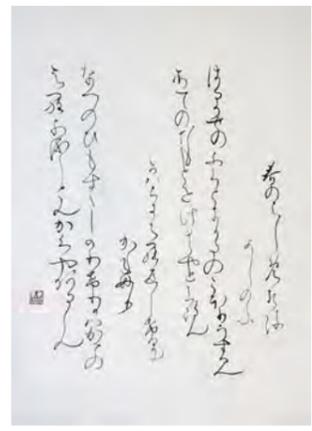


**元気なチビッコ大募集!**

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

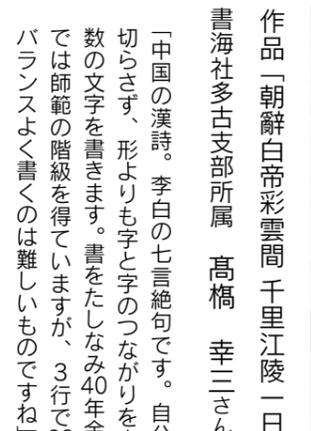
♥6月生まれの締め切りは4月28日(木)です  
♥7月生まれの締め切りは5月31日(火)です

## 多古町文化協会書道部の作品を紹介します

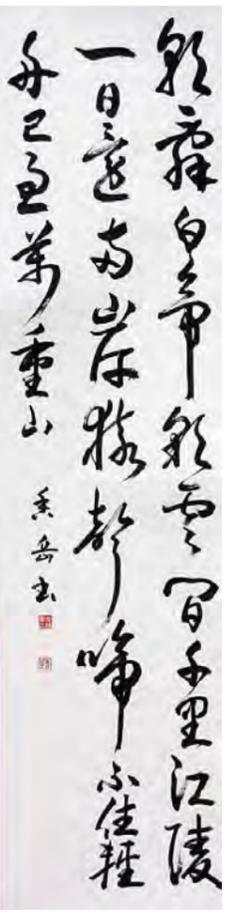


かな書道教室所属 佐藤 百合子さん(志代地)

「香紙切」という古典の本をお手本に書いたもので、墨色の濃淡を見て、どこまでを一筆で書くのか、行間はどのくらいかと考え、仮名の美しさを表現しています。日々の暮らしに活かしたいと思い、始めた書道も早15年を過ぎました。慶弔のし袋の表書きや芳名帳への署名、年賀状など意外と使う機会も多く上手下手は関係なく、自分なりの字で楽しく書いています。」



書海社多古支部所属 高橋 幸三さん(次浦)



作品「朝辭白帝彩雲間 千里江陵一日還 兩岸猿聲啼不住 輕舟已過萬重山」

**作品**  
「春のはじめころよしのぶはるかぜのふくとときがたのこほりうすみそでのたもとをけさやとく覧かはらにはらへしけるにかねもりなつのひもすしかりけりかはかぜのはらふることかくやあるらん」

「昔ながらの日本料理☆ホッとする味を召し上がれ♪」

## 筑前煮



提供：保健推進員 木川恵子さん(井野)

### 作り方

- ①鶏もも肉は、1.5cm角切りにする
- ②干しシイタケは、1カップのぬるま湯で戻し、石づきを取り1～2cm角に切っておく。戻し汁はとっておく
- ③ゴボウは水洗いして、包丁の背で皮をこそげ取り乱切り、レンコンは皮をむき厚さ7～8mmのいちょう切りにし水に浸す
- ④こんにやくは一口大に手でちぎり、ゆでて水気を切る
- ⑤ニンジンはいちょう切りにする
- ⑥鍋にサラダ油を熱し①②③の順に炒め、油がなじんだらさらにニンジン、こんにやくを加える
- ⑦④を加えて落とし蓋をして15分ほど煮たら、⑥を回し入れ煮る。煮汁がほぼなくなったら完成

### 材料

鶏もも肉	100g
干しシイタケ	6g
ゴボウ	60g
レンコン	52g
ニンジン	60g
こんにやく	80g
干しシイタケの戻し汁	120cc
砂糖	大さじ1、小さじ2
酒	大さじ1、小さじ1
みりん	大さじ1/2
しょう油	大さじ1、小さじ2
サラダ油	大さじ1/2

4人分 492kcal (1人分 123kcal)



一口メモ  
こんにやくは包丁で切るよりも手でちぎったほうが味が染み込みやすくなります。また、鶏もも肉は皮を取り除いて調理すると、一人分あたり約20kcalのエネルギーカットになります。