

町の出来事や頑張っている皆さんを紹介するアラカルトコーナー。  
このコーナーでは、皆さんからの情報をお待ちしています。  
〒289-2292  
多古町役場地方創生課広報係  
☎76-5417

# あんなに コト こんな コト アラカルト

## 多古高にて黑板アート

新型コロナウイルス感染症の拡大を防ぐために、ふるさと多古町あじさい祭りが中止となりました。そこで、少しでも皆さんに元気になってもらいたいという思いから、黑板アート作家「すずき らな」さんが、多古高で「あじさい遊歩道」と「日本寺」のあじさい風景を描いた作品を制作しました。チョークで描いた多古町の風景が多古高の黑板を色鮮やかに輝かせました。



黑板アートが完成するまでの映像はYouTubeで公開中です。

## 倒木を考えるきっかけに ～おしゃれな木製プレート～

道の駅のキッチン TAKO では、6月1日から昨年の台風の倒木を活用したプレートとコースターでの提供が始まりました。お客さんの反響はとても良く、倒木で作られたということに驚きの声も。倒木を専用の機械で切断をし、スタッフの方が一枚一枚丁寧にやすりで磨いて製作しました。考案者のキッチン TAKO フードコーディネーター川口さんは「何もやらないよりやった方が良く、倒木を考えるきっかけになれば」と思いを語りました。



## 今月の給食レシピ

No.11

## ホイコーロー

### 作り方

【下ごしらえ】

- キャベツは一口大にざく切り、にんじんはいちょう切り、玉ねぎは半月切りにスライス、ピーマンは半分に切って種を取り、細長く切ります。豚肉は食べやすい大きさに切ります。調味料Aは、混ぜ合わせておきます。
- ①フライパンにごま油を入れ、にんにく・しょうが・豆板醤を香りが出るまで炒めます。
  - ②豚肉を加えて炒めます。さらに、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、キャベツの順に入れて炒めます。
  - ③全体に火がとおったら、合わせた調味料Aを加えて混ぜ合わせます。

### 材 料(4人分)

キャベツ	280g
にんじん	80g
玉ねぎ	160g
ピーマン	2個
豚もも肉	200g
しょうが	1片
にんにく	1片
豆板醤	小さじ2
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ3
甜麺醤	小さじ2
ごま油	小さじ2

### 栄養価(1人分)

エネルギー	150kcal
たんぱく質	12.2g
脂質	5.8g
カルシウム	46mg
食塩相当量	1g



給食では子どもたちに、いろいろな野菜を食べてもらいたいので、一品に入れる野菜の数も多めになっています。しっかり食べて暑さに負けない体をつくりましょう。

給食献立 3月18日(水)

ごはん 牛乳 エビ揚げぎょうざ ホイコーロー ワンタンスープ

# HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう

# みんなのひろば

7月



小松崎 ももか 桃加ちゃん  
H27年7月10日生まれ  
〔多古台〕  
「こども園大好き♥  
また行けるようになって嬉しいな〜♪」



加瀬 はれと 陽翔ちゃん  
H29年7月22日生まれ  
〔井戸山〕  
「パパと牛さんのお世話するのが、大好き!!  
毎日頑張ってます!」



小堀 ゆう 祐ちゃん  
H27年7月18日生まれ  
〔十余三〕  
「お兄ちゃん大好き♥  
お友達大好き★  
毎日、元気いっぱい!!」



市原 あい 碧ちゃん  
H30年7月17日生まれ  
〔多古台〕  
「お菓子とアンパンマンが大好き!」



萩原 まな は 愛葉ちゃん  
H27年7月17日生まれ  
〔南信当〕  
「おねえちゃん、おにいちゃんにも負けないバワフルガール♥」



境野 あき 亜樹ちゃん  
H27年7月23日生まれ  
〔島〕  
「妹のお世話ががんばってまーす!」



関 はるか 晴香ちゃん  
R1年7月25日生まれ  
〔多古台〕  
「元気いっぱい! いい笑顔♥  
すくすく育ってね〜!」



宇井 ふうま 颯海ちゃん  
H30年7月4日生まれ  
〔南玉造〕  
「水遊び楽しいな〜♪」

## 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

- ◆9月生まれの締め切りは7月31日(金)です
- ◆10月生まれの締め切りは8月31日(月)です