




すがさわ たくま
菅澤 拓馬さん
多古中2年

『エビ』

「アイデアがどんどん湧いて、楽しく色をつけました。本物のような形にすることが大変でしたが、パソコンや図鑑で調べて細かい部分までリアルに表現することができました」



たかの ゆなは
高野 結奈葉さん
多古中3年

『ペンギンだるま』


「日本の伝統模様である市松や矢絣を使って和風のだるまにしました。縁起の良いイメージのある紅白と好きな動物のペンギンを入れて、願いが叶うように念じながら作りました」



いいた しんのすけ
飯田 真乃介さん
多古中3年

『庭には二羽にわとりがいるだるま』


「にわとりに合う日本の伝統色や日本の伝統模様を使いました。にわとりのとさかを何度も重ね塗りして、むらのない仕上がりを目指しました。粘土を薄くして作ったくちばしが気に入っています」



とみざわ みひろ
冨澤 美陽さん
多古中2年

『思い出のカメ』

「校外学習で鴨川シーワールドに行ったときに見たカメです。甲羅や足の形が難しく、新聞で立体感を出すことに時間がかかりました。カメの色を作っていくのも大変でしたが、楽しく制作できました」





HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう 6月

みんなのひろば

えさし ともき
江刺 朋樹ちゃん
R3年6月8日生まれ
〔高津原〕

「お誕生日おめでとう！
いっぱい食べて遊んで大きくなってね！」




たけしげ はると
竹重 陽登ちゃん
R4年6月24日生まれ
〔堀ノ尻〕

「ボクとにいにはいつもラブラブなんだよ♡」



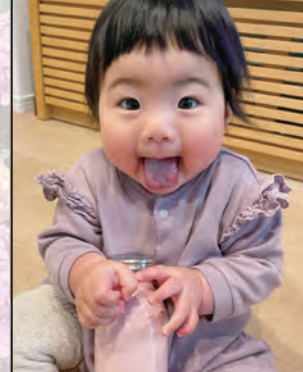
ごう やまと
郷 大和ちゃん
R1年6月30日生まれ
〔多古台〕

「なんだってチャレンジ！
お兄ちゃんたちには負けないぞ★」



いとう はな
伊藤 花楠ちゃん
R4年6月12日生まれ
〔大原内〕

「やっほー！はなだよ😊」



たかはし れんと
高橋 蓮叶ちゃん
R1年6月4日生まれ
〔高根〕



「俺は百獣の王になる！
『ガオ〜』ライオンに乗るのも辛いおん！」



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・電話番号・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

♥8月生まれの締め切りは6月30日(金)です
♥9月生まれの締め切りは7月31日(月)です

みんなのひろば
申込みフォーム



ひよこパン

- 作り方**
- ①ボウルに卵を割り、溶きほぐす。
 - ②①のボウルに牛乳、砂糖、サラダ油を入れて混ぜる。
 - ③②にホットケーキミックスを入れて均等になるまで混ぜる。
 - ④紙カップに生地を均等に入れ、黒いりごまとホールコーンを乗せる。(生地は蒸すと膨らむので、出来上がりのイメージよりもやや中央寄りに乗せるとうまくなります)
 - ⑤蒸気の上上がった蒸し器で、火が通るまで(竹串を刺したとき、何も付いてこなくなるまで)蒸す。

- 材料(作りやすい分量)(7人分)**
- ホットケーキミックス..... 160g
 - 卵..... 1個
 - 牛乳..... 100ml
 - 砂糖..... 大さじ2
 - サラダ油..... 大さじ2
 - ホールコーン..... 適量
 - 黒いりごま..... 適量

栄養価 (1人分)

エネルギー	143kcal
たんぱく質	2.9g
脂質	5.3g
カルシウム	21mg
食塩相当量	0.4g



こども園の
給食
レシピ No.7



3月29日(水) おやつ
麦茶、ひよこパン

一口メモ ごまやホールコーンを乗せる位置でそれぞれ違った表情になる、とてもユニークな蒸しパンです。類の部分に、デコレーションを追加しても楽しいですね。