



多古こども園 つくし組 れんげ組 たんぽぽ組 (4歳児)  
 題名『あきのかわいいなかまたち』  
 「秋の自然に興味を持ち、クラスでもいろいろな素材に触れて楽しんでいます。毛糸を使ってハリネズミ、折り紙をねじってミノムシを作りました。苦労しながらも楽しく作り、かわいい仲間たちがたくさんできました」



つくし組



れんげ組



たんぽぽ組

# HAPPY BIRTHDAY お誕生日おめでとう 1月

## みんなのひろば



まえはし めい  
**前橋 芽依**ちゃん  
 H31年1月25日生まれ  
 [多古台]  
 「うたとダンスが大好きです！」



くわた ゆうと  
**桑田 悠斗**ちゃん  
 R4年1月10日生まれ  
 [高根]  
 「ニンジンと車とバイクが大好き♪可愛いポーズはこれですよ♡」



はぎわら あかり  
**萩原 灯里**ちゃん  
 R4年1月13日生まれ  
 [五辻]  
 「うさぎのミニちゃんを愛車に乗せて、ドライブに出発ー！」



さかい かや  
**境野 花耶**ちゃん  
 R2年1月15日生まれ  
 [島]  
 「島の公園行ってきまーす♪」



たかはし けいじ  
**高橋 慶次**ちゃん  
 R3年1月14日生まれ  
 [田町]  
 「体を動かすのが大好き♡ストライダー特訓中！まだまだ歩くより遅いけど、頑張るぞ!!!」



こすげ りょうたろう  
**小菅 椋太郎**ちゃん  
 H31年1月11日生まれ  
 [多古台]  
 「おれ、もう大きいから5才!と、5才を待ち望んでいたりょうたろうくんです」



### 旨シャキ! 千葉の梨、ねぎ、 元気豚の炒め物

※レシピは3~4人用です。

- 材 料(1人分)**
- 元気豚..... 300g
  - 塩こしょう..... 適量
  - 和梨..... 1個
  - ネギ..... 1/2本
  - ごま油..... 大さじ1
  - 生姜ペースト..... 小さじ1/2
  - にんにくペースト..... 小さじ1/2
  - ☆醤油..... 大さじ1
  - ☆味噌..... 大さじ1
  - ☆酒..... 大さじ1
  - 片栗粉..... 大さじ1
  - 水..... 大さじ1
  - 煎りごま..... 飾り

**一口メモ** 梨の酵素で元気豚をさらに軟らかく。ネギの香り、梨の食感がおいしいです。

**作り方**

- ①梨を洗い、皮をむいて、半分はすりおろし、半分は一口大に切る。
- ②豚肉とすりおろした梨、塩こしょうを合わせ、30分ほどおく。酵素でお肉がさらに軟らかくなります。
- ③ネギを洗い、1cmほどの斜め切りにする。
- ④フライパンにごま油を引き、生姜とにんにくペーストを香りが出るまで弱火で1分ほど炒める。
- ⑤ネギを入れて、中火で少し焦げ目がつくまで3分ほど炒める。
- ⑥②と切っておいた梨を入れ、☆を合わせて2分ほど中火で炒め続ける。
- ⑦片栗粉と水を入れ、最後にお好みで塩こしょう、煎りごまを振って完成!

※梨と多古米の甘みで食べるおかずなので、砂糖やみりんを入れていません。子どもが好きな味です。  
 ※千葉県産の立派な梨の場合は、半分の量で大丈夫です。  
 ※体内エネルギーの産生に必要なビタミンB1(豚肉)の吸収を、ネギの硫化アリルは高めてくれます。多古米の炭水化物と併せて、疲労回復が期待できます。



### 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(平成31年~令和5年生まれ)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。  
 ①kouhou@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  
 ♡3月生まれの締め切りは1月31日(水)です  
 ♣4月生まれの締め切りは2月29日(木)です



みんなのひろば  
 申込みフォーム