



小・中学生の皆さんの絵や工作、書、好きな本など、さまざまな作品を紹介します！

見て魅せー！
私のマナーブック



武井 優奈さん
(上尾小学校3年)

はじめてのかきぞめで、ちよつとむずかしかったけど楽しかったです。

ぶらんこ(書)

走る馬(絵)

走る馬の足としっぽをよく見てかきました。



細田 玲志さん (富士見小学校3年)

応募作品を大募集

『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか？ 絵や工作、好きな本の紹介など自分の好きなもので応募してみよう！
■市内に在住の小・中学生 【募集部門】①絵・工作・書・写真②俳句・標語(テーマ/学校)③作文(400字以内、テーマ/趣味や、夢になっっているもの)④好きな本の紹介 ■保護者を通じて、作品(①は撮影した電子データか写真プリント)、作品名(絵・工作・写真だけ)、作品のコメント(100字以内)、住所、氏名(ふりがな)、保護者氏名、電話番号、学校名、学年を直接か郵送、またはメールで広報広聴課(〒362-8501本町3-1-1、☎s55000@city.ageo.lg.jp)へ ※①の現物は受け付けできません。

未来へ
すくすく!

わが家の アイドル



良く笑う元気な男の子です！今にも走れそうなくらい足の力が強いです！たくさん公園で遊ぶからね！

やまだ おとたろう
山田 音太朗くん 栄町
R1.12.20生(6カ月)



ハイタッチとごはんが大好きな颯人くんがパースに成長して、どんどこんがっこよくなってきたね♡保育園、寂しいけどお互いががんばるからね！



つかた はやと
塚田 颯人くん 緑丘
R1.5.18生(1歳)

小学校 給食レシピ 93



インディアンスパゲティ 256キカロ

●材料1人分 分量(2人)

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1 炒め油.....2 | 8 トマトピューレ.....10 |
| 2 豚ひき肉.....20 | 9 中濃ソース.....6.5 |
| 3 カレー粉.....0.2 | 10 カレー粉.....0.3 |
| 4 ニンジン(せん切り).....7 | 11 塩.....0.7 |
| 5 タマネギ(スライス).....40 | 12 こしょう.....0.01 |
| 6 ピーマン(せん切り).....5 | 13 スパゲティ.....40 |
| 7 トマトケチャップ.....16 | 14 パルメザンチーズ.....3 |

※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭で調理する際は、適宜調整してください。

●作り方

- ①鍋に油を熱し、豚肉、3を入れ炒める。
- ②豚肉に火が通ったら、ニンジン、タマネギ、ピーマンの順に加え炒め、7~12で調味する。
- ③別鍋でゆでたスパゲティを入れ炒める。
- ④お好みでパルメザンチーズをかける。

学校保健課 ☎775-9683・FAX775-5633

市内に在住の未就学児の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、住所、電話番号を添えて、郵送(〒362-8501本町3-1-1)またはメール(s55000@city.ageo.lg.jp)で広報広聴課へ ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。