



未来へ
すくすく!

わが家の アイドル



大きなお口で大笑い！このお口でなんでも食べます！これからもたくさん食べて大きく育ってね。

なかた
中田 うたちゃん
H31.4.7生 (1歳) **五番町**

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。



おうち時間が増えても、りんちゃんのおかげで癒やされっぱなし(^.^)りんちゃん
の笑顔は最強です!

おおてら りん
大寺 凜ちゃん
R2.1.18生 (8カ月) **瓦葺**



あつという間に動き回るようになり、毎日家族にしあわせをお届けしています。これからも自慢の足でたくさんバタバタして大きくなあれ。

さんのみや あかり
三野宮 朱莉ちゃん
R1.10.14生 (11カ月) **吉丁目**



元気で暴れん坊な英叶。これからもみんなに愛される子に育ってね。

やすだ えいと
安田 英叶くん
R1.7.2生 (1歳) **平方**

小・中 学 生 注 目 !

『見て魅て！ 私のミュージアム』

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、夢中になっているもの)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が写真プリント)、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。



小学校 給食レシピ 96



ボルシチ 126キロロ

●材料1人分 分量(グラム)

- | | | | |
|-----------------|-----|---------------|------|
| 1 炒め油 | 0.4 | 11 タマネギ(1.5斤) | 25 |
| 2 バター | 0.8 | 12 ジャガイモ(2斤) | 50 |
| 3 ニンニク(みじん切り) | 0.5 | 13 トマトケチャップ | 6 |
| 4 豚もも肉2×2×1.5斤 | 30 | 14 塩 | 0.4 |
| 5 水 | 70 | 15 しょうゆ | 0.7 |
| 6 赤ワイン | 1.5 | 16 こしょう | 0.01 |
| 7 チキンスープストック | 1 | 17 キャベツ(2斤) | 40 |
| 8 乾燥ビーツ | 0.5 | 18 生クリーム | 0.7 |
| 9 カットトマト | 10 | 19 パセリ(みじん切り) | 0.5 |
| 10 ニンジン(いちょう切り) | 15 | | |

※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、バターを熱し、ニンニクを入れ、焦がさないように香り出しをする。
- ②豚肉を入れてよく炒める。
- ③豚肉に火が通ったら、5〜7と乾燥ビーツ、カットトマトを入れて煮込む。
- ④ニンジン、タマネギ、ジャガイモを入れて、さらに煮込む。
- ⑤煮込んでいいる途中に、13〜16で調味し、キャベツを入れて煮込む。
- ⑥材料が柔らかくなったら、味を調べ、生クリーム、パセリを入れて、ひと煮立ちさせる。

学校保健課 ☎775-9683 • ☎775-5633