



未来へすくすく! わが家のアイドル



申し込み

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。 ※キャラクターの映っている写真はご遠慮ください。



いずみ みう
泉 美羽ちゃん
R3.4.30生(1歳)

西宮下

いつも元気なおてんば美羽ちゃん。これからもニコニコ元気に育ってね!



うしじま たいら まあ
牛嶋 泰良くん 真桜ちゃん
R4.4.7生(7カ月) R2.4.20生(2歳)

今泉

弟が大好きなお姉ちゃん。弟がぐずるとお姉ちゃんが飛んで来て、よしよししてくれます。2人仲良く元気に育ってね!



まつい そうすけ
松井 颯佑くん
R4.4.12生(7カ月)

上

7月に上尾に引っ越してきました。早く上尾に慣れて、これからこの街で元気に大きくなろうね!



まちだ せいのおけ
町田 正乃介くん
R3.11.9生(1歳)

緑丘

毎日毎日お兄ちゃんにおもちゃにされています。お兄ちゃんより強くなつて、やられたらやり返す。倍返しだ!



かざま しゅうた
風間 柁汰くん
R2.9.15生(2歳)

錦町

いつも元気でかわいい柁汰。2歳になってからみんなの言うことが理解できてきてお利口さんだね。すくすく元気に育ってね!



しもし
下地 いちかちゃん
R4.7.10生(4カ月)

本町

たくさんミルクを飲んで大きくなってね。歩けるようになったらいっぱい楽しいところに行こう!

「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 122



かぶのシチュー

131キロカロ

●材料1人分 分量(2人)

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1 炒め油.....0.8 | 8 牛乳.....60 |
| 2 鶏むね肉(皮なし).....20 | 9 白こしょう.....0.02 |
| 3 ニンジン(いちょう切り).....20 | 10 牛乳(米粉を溶く用).....10 |
| 4 タマネギ(1.5号).....20 | 11 米粉.....5 |
| 5 水.....50 | 12 食塩.....0.6 |
| 6 鶏がらスープ.....15 | 13 生クリーム.....2 |
| 7 カブ(厚めのいちょう切り).....40 | |

※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

- 鍋に油を熱し、鶏むね肉を炒める。
- 鶏むね肉に火が通ったら、ニンジン・タマネギの順に加え炒める。
- ②に水・鶏がらスープ・カブを入れる。沸騰したら火を弱める。
- 野菜がやわらかくなったら、8の牛乳と白こしょうを加える。
- ④で入れた牛乳が温まったら、10の牛乳で溶いた米粉を加えて20分ほど煮込む。
- 塩で味を調えたら、生クリームを加え、ひと煮立ちさせて火を止める。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633