



あげおジュニア通信



AGEO Junior News

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(☎55000)※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。※「広報あげお」は市ホームページなどにも公開します。



やまざき あやと りおな
山崎 絢仁くん 莉桜菜ちゃん 中妻
R2.2.29生(3歳) R4.4.25生(10カ月)

4月に妹が産まれお兄ちゃんになりました。毎日たくさん妹に話しかけてくれています。一緒におしゃべりして遊べるのが楽しみです。これからも仲良く過ごしてね!



おがわ あお
小川 葵ちゃん 菅谷
R4.7.29生(7カ月)

公園楽しかったね! これからもいろいろなところにお出掛けしようね!



はやかわ ひなた
早川 日向くん 小泉
R2.4.28生(2歳)

公園大好き元気いっぱいひなたくん。これからはたくさん遊んで思い出を作ろうね!



ほかり うた
南 初太くん 中妻
R3.10.21生(1歳)

超低出生体重児として産まれたのに、今では同じ月齢の子と変わらないくらい育つてくれてパパもママも本当にうれしいよ! 毎日幸せをありがとう♡



かとう あやと
加藤 礼都くん 西宮下
R4.5.29生(9カ月)

生後4カ月を過ぎた頃から絵本を集中して見てくれるようになりました。声を出して笑って、いろいろな表情も増えて、成長していると癒やしをありがとう♡



すずき かごね
鈴木 風寧ちゃん 大谷本郷
R4.6.24生(8カ月)

7カ月になったかごねちゃん! わんぱくな2人のお兄ちゃんに負けないくらい元気な育つてね! 毎日癒やしと元気をありがとう!



やまもと なお
山元 尚央くん 川
R3.12.4生(1歳)

おばあちゃんからももらったお洋服を着て、ご機嫌な様子☆ 甘えん坊な尚央くん、いつもときどきな笑顔を見せてくれてありがとう! これからもたくさん思い出を作ろうね!



むらかみ せん
村上 千ちゃん 瓦葺
R4.2.1生(1歳)

毎日ニコニコな千ちゃん。千ちゃんが産まれてから新しい発見がいっぱい! お母さんにしてあげてあげよう。これからもすくすく大きくなってね♡

「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 ⑤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。 ※「広報あげお」は市ホームページなどにも公開します。

小学校 給食レシピ 125



豆腐めし 336キロカロリー

- 材料1人分 分量(2人)
- | | |
|-----------------------|------------------|
| 1 鶏もも肉(皮なし).....10 | 10 清酒.....2 |
| 2 清酒.....2 | 11 本みりん.....2 |
| 3 精白米.....72 | 12 上白糖.....1 |
| 4 強化米.....0.2 | 13 濃口しょうゆ.....3 |
| 5 炒め油.....1 | 14 清酒.....1 |
| 6 ニンジン(千切り).....10 | 15 濃口しょうゆ.....2 |
| 7 ホンシメジ(小房に分ける).....7 | 16 粉末コンブ.....0.2 |
| 8 油揚げ(細切り湯通し).....5 | 17 水+具の煮汁.....87 |
| 9 冷凍豆腐(茹でる).....25 | |

※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鶏肉を2の清酒で30分ほど漬けておく。
- ②米はとき、ざるにあげて水気を切っておく。
- ③鍋に5の油を熱し、①の鶏肉を炒める。
- ④鶏肉に火が通ったら、ニンジンを入れて炒める。さらに、ホンシメジ・油揚げ・豆腐を入れ、10~13の調味料を加えて煮る。
- ⑤具が煮えたら、具と汁に分けておく。
- ⑥鍋に②の米と14~16の調味料、17の水と具の煮汁を入れて炊く。
- ⑦炊き上がった④の具をのせ、ふたをして、10分ほど蒸らす。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633