



あげおジュニア通信



AGEO Junior News

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

見て魅て!!
私のコーナー



のこぎりひいて、
ザクザクザク (工作)



高橋 優さん
(中央小学校4年)



こんにちは、
ふわふわさん (工作)



加藤 蓮さん
(中央小学校4年)



空飛ぶ車 (工作)



中島 康晴さん
(上尾小学校2年)



市内に在住の小・中学生の作品
【募集部門】①絵・工作・書・写真②俳句・標語③ダジャレ④作文(400字以内、テーマ/趣味や、夢中になっているもの) ※②③は学校をテーマにしたものです。
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)、顔写真(電子データか写真プリント)、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(〒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 ※①の現物は受け付けできません。



野上 悠夏ちゃん
H29.8.20生(9カ月)

おもちゃで遊ぶことも増えたけど、まだまだパパママが大好きな悠夏ちゃん。これから元気に育つてね♡



市村 優くん
H28.11.3生(1歳)

手遊び歌が大好きな優くんお話したくさんできるようになってきたね!これからもお友達と仲良く、元気にいっぱい遊んでね☆

小学校給食レシピ 68



きゅうりとひき肉の炒め物 34キロワット

- 材料1人分 分量(グラム)
- | | | | |
|-----------------|------|----------|------|
| 1 炒め油 | 1 | 8 濃口しょうゆ | 1.2 |
| 2 根しよが(みじん切り) | 0.3 | 9 酒 | 0.6 |
| 3 長ネギ(みじん切り) | 3 | 10 砂糖 | 0.35 |
| 4 豚ひき肉 | 10 | 11 ごま油 | 0.3 |
| 5 キュウリ(縦半分斜め切り) | 30 | 12 でん粉 | 0.2 |
| 6 塩 | 0.24 | 13 水 | 0.4 |
| 7 トウバンジャン | 0.1 | | |

※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

- 鍋で油を熱し、根しよが、長ネギを炒めて香りを出す。
- 豚ひき肉を加えて炒める。
- 豚ひき肉に火が通ったら、キュウリを入れて炒め、6~10で調味する。
- 水で溶いたでん粉でとろみをつけ、ごま油を加える。

学校保健課 ☎775-9683・📠775-5633

未来へすくすく! わが家のアイドル



黒須 郁斗くん(左) 敬斗くん(右)
H29.12.4生(5カ月) H27.3.19生(3歳)

2人がいると家がパツと明るくなります♡これからもすくすく元気に大きくなれ!



井野 愛梨ちゃん
H28.4.27生(1歳)

わが家のアイドル愛ちゃん。大好きママも愛ちゃんが大得意だよ♡泣き虫で甘えん坊だけれど、これからは元気に大きくなつてね。

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、郵便(〒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。