

# みんなの美術館

5月は猪苗代小学校のお友達の作品です

## Our Museum



※作品は3年生時制作

### 「ねこと雪だるまのお楽しみ会」

星空の下のねこと雪だるまのお楽しみ会を描きました。ぷちぷち(気泡緩衝材)や段ボールなどの材料を組み合わせで表現しました。版と絵の具の組み合わせを工夫して作りました。



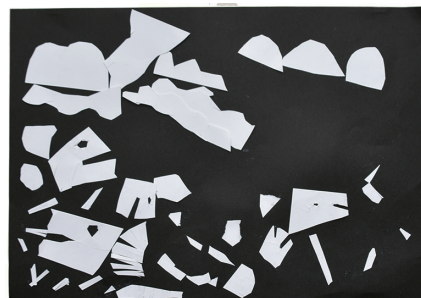
猪苗代小学校 4年  
なつな  
久保 夏奈さん



猪苗代小学校 3年  
はな  
猪狩 羽菜さん

### 「キョウリュウのほね」

山が大噴火して、恐竜の骨が残ったままの様子を描きました。はさみを使っていろいろな形に紙を切って、山と海、恐竜の骨を表現しました。



※作品は2年生時制作

## 食生活改善推進員コーナー

## ～生活習慣病予防メニュー～

No. 299

### 新じゃがと鶏肉の白ワイン煮 (減塩メニュー)



#### 【材料】4人分

・新じゃがいも 4個(400㌔)・玉ねぎ 2個(400㌔)・グリーンアスパラガス 4本(100㌔)・鶏もも肉(皮なし) 300㌔・サラダ油 小さじ1・A{白ワイン 1カップ・水 1カップ・ローリエ 1枚・固形コンソメ 1個}・塩 1㌔・こしょう少々

#### 【作り方】

- ①新じゃがいもは皮つきのまま半分に切り、玉ねぎは1.5㌔角に切る。ゆでたグリーンアスパラガスは3㌔程に切る。
- ②鶏もも肉は一口大に切り、油を熱したフライパンで両面を焼き色がつくまで焼く。
- ③②に新じゃがいもと玉ねぎを加えてさっと炒め、Aを加えて蓋をして煮込む。
- ④具材が軟らかくなったら、グリーンアスパラガスと塩、こしょうを加え、ひと煮立ちしたら出来上がり。

#### 【1人当たりの栄養量】

エネルギー 239kcal、塩分 1.0㌔

#### ■一口メモ■

旬の食材は栄養価が高く、香りや旨味が豊富です。味が濃く感じられるため、少ない調味料でもおいしく味わうことができます。



マチを好きになるアプリ



町では、広報紙をスマートフォンなどで読むことができるアプリ「マチイロ」による配信をしています。利用規約、プライバシーポリシーなどについては、(株)ジチタイワークスのホームページをご覧ください。



ios 用



Android 用

※「マチイロ」アプリの利用は無料ですが、通信料は利用者の負担になります。※広告が表示されますが、その内容に猪苗代町は一切責任を負いません。