

児島賞決まる! ~児島虎次郎を偲ぶ絵画展~

「児島虎次郎を偲ぶ絵画展」に、市内全地域の小学校(15校)、中学校(6校)から870点の出品がありました。出品作品の中から、児島賞入賞作品と渡辺賞・佳作の入賞者を紹介します。(敬称略)

■問い合わせ 成羽町美術館 (TEL)4455

【渡辺賞】

田中大空斗 (高梁小1年)
岡本 咲奈 (成羽小2年)
田中 竜矢 (成羽小3年)
中島 瑞穂 (高梁小4年)
山室 隆児 (川上小5年)
三上 静馬 (川上小6年)
高下千絵美 (成羽中1年)
久保木祐圭 (成羽中2年)
赤木 由樹 (高梁中3年)

児島賞入賞作品および入賞者



「2人できれいにみがこうね」
山縣 直人 (有漢西小1年)



「おいものをほったよ」
森脇 真菜美 (川面小2年)



「楽器を演奏するわたし」
松尾 伽羅 (成羽小3年)

【佳作】

()は学校名

小学1年	島 亜由美 (高梁)
	柳井 勇人 (高梁)
	横田ゆうか (高梁)
	蓮井 ねね (有漢西)
	嶋池 勝信 (湯野)
小学2年	川西 夏鈴 (川面)
	立畑 遥 (川面)
	西森美智佳 (川面)
	藤村 行生 (川面)
	佐藤 香織 (吹屋)
小学3年	井元 結衣 (高梁)
	山下 哲平 (福地)
	岩原 勝正 (有漢東)
	田中いくみ (成羽)
	土田 輝 (成羽)
	森上世莉香 (成羽)
小学4年	吉見奈津歩 (高梁)
	大樫 幸治 (玉川)
	住田 万季 (福地)
	近藤 由希 (有漢東)
	高木 はる (成羽)
小学5年	樋口 宗也 (玉川)
	馬屋原真帆 (成羽)
	那須 将季 (成羽)
	平松 愛奈 (成羽)
	金高 千紋 (川上)
小学6年	菊樂 香奈 (高梁)
	森宗 正義 (玉川)
	黒川 翔太 (成羽)
	三笠 清香 (川上)
	山室 千波 (川上)
中学1年	瀧江 章史 (高梁)
	黒川 遥子 (高梁北)
	佐藤 友理 (成羽)
	高木 建 (成羽)
	大福 桃子 (成羽)
	樽角 知佳 (備中)
中学2年	大宮 愛実 (高梁)
	岡下 夫紀 (高梁東)
	平岩 恵美 (高梁北)
	土谷 幸雅 (成羽)
中学3年	三村 梨紗 (高梁)
	官尾奈央子 (成羽)
	管波 鏡啓 (成羽)



「ヘチマと友達」
清重 りな (成羽小4年)



「成羽の武家屋敷」
物部 太稀 (成羽小5年)



「わたしたちの校舎」
谷本 大貴 (成羽小6年)



「お気に入り」
滝口 朋加 (高梁東中1年)



「への周りの風景」
井上 定三 (成羽中2年)



「花」
上森 彩葉 (備中中3年)

児島虎次郎を偲ぶ絵画展

〈2月3日(日)まで成羽町美術館で開催〉

入賞者の作品をはじめ、出品作品の中から約200点を展示します。
観覧料は、この展示のみ観覧の場合は無料。毎週月曜日は休館日。

広報紙の発行月に1歳、2歳、3歳の誕生日を迎えるお子さんの写真を掲載します。写真裏面にお子さんの氏名(ふりがな)、性別、生年月日、住所、保護者名、電話番号を明記し、20字内のコメントをつけ、前月の末日までに送ってください。応募多数の場合は先着順とします。なお、応募された写真は返却できません。【送先】〒716-8501(住所不要)高梁市役所 広報たかはし「すこやかスマイル」係



いけだ あいむ
池田 愛武ちゃん
(高倉町田井)
平成18年1月8日生まれ
「もうすぐお兄ちゃんになります」



おおつか あんな
大塚 杏奈ちゃん
(落合町阿部)
平成18年1月3日生まれ
「わが家のアイドル杏奈♡
健やかに育ってね!」



かわかみ しき
川上 詩生ちゃん
(鉄砲町)
平成19年1月25日生まれ
「祝!!! 1歳☆嬉々☆☆☆」



きぐち しょうた
木口 勝太ちゃん
(成羽町成羽)
平成19年1月10日生まれ
「兄ちゃんに負けずたくましく
育て!!」



きぐち ももか
木口 桃花ちゃん
(成羽町成羽)
平成19年1月10日生まれ
「看板娘の桃ちゃんです。
バイクが大好き♡」



さとう もえか
佐藤 萌香ちゃん
(鍛冶町)
平成17年1月21日生まれ
「歌とダンスが上手!あい
かと仲良くね♡」



つのべ あい
津野邊亜依ちゃん
(落合町阿部)
平成18年1月24日生まれ
「亜依は歌の大好きなわが家
の姫です♡」



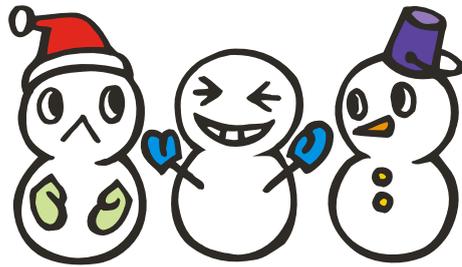
ひがしひら さな
東平 沙菜ちゃん
(落合町阿部)
平成19年1月27日生まれ
「わが家のアイドル沙菜♡みん
な沙菜のことが大好き!」



やまぐち あつし
山口 敦史ちゃん
(落合町阿部)
平成19年1月5日生まれ
「笑顔がかわいい敦史♡元
気に大きくなあれ!」



やまもと ひろき
山本 宙輝ちゃん
(有漢町有漢)
平成18年1月13日生まれ
「乗り物大好き♡パワフルひ
ろくんです!」



ヘルシーレシピ
レンコンシュウマイ



一口アドバイス
冬は土より下にあるものを食べると体にいいとよくいわれますが、土の中で滋養を蓄えた根菜のおいしさは格別です。
インド原産のレンコンは、主成分の炭水化物は主にデンプンで、食物繊維やビタミンC・B12、鉄なども含みます。穴が開いていることから、「先が見通せる」と縁起物とされています。



今月のレシピ提供は
備中地域栄養改善協議会
副会長 宮田 美代子さん

材料(4人分)	作り方
もち米 ……150g	① もち米は洗って半日ほど水に浸してから、ざるに上げておく。
レンコン ……75g	② レンコンは5mm角に切り、タマネギはみじん切りにする。ショウガはすりおろす。
タマネギ ……50g	③ ボールに豚ひき肉と②、④を入れてよく混ぜ合わせ、粘り気が出てきたら片栗粉を全体に加えて混ぜる。
ショウガ ……小さじ1/4	④ ③を12等分して、3~4粒に丸める。
豚ひき肉 ……200g	⑤ ①のもち米に④を一つずつ入れて、転がしながら、もち米をまぶす。
塩 ……小さじ1/4	⑥ 蒸し器で⑤を約20分蒸し、もち米に火が通れば出来上がり。レタスをトマトを付け合せる。
こしょう ……少々	※ からし酢しょうゆ、ポン酢などお好みのものを付けてどうぞ。
④ しょうゆ…小さじ1/2	※ 食紅水を吸水させたもち米を上につけたり、ニンジン
砂糖 ……小さじ1/2	のすりおろしを乗せると花のようになり、ちょっとしたおもてなし料理にもなります。
ごま油 ……小さじ1/2	
片栗粉 ……大さじ1/2	
レタス ……適量	
トマト ……適量	

栄養価(1人分) エネルギー 261Kcal タンパク質 12g 脂質 7.9g カルシウム 12mg 鉄 0.9mg 食塩 0.9g