



あつまれ！ちゃぐぽん魅力発信室

やっほー！ちゃぐぽんだぽん★みんな元気にしてるぽん？とっても暑い日が続いて大変だけど、ちゃぐぽんはみんなから「ちゃぐぽんを探せ！」の回答と一緒にたくさんメッセージをもらって元気いっぱいだぽん！今回はみんなからもらったメッセージを紹介するぽん♪



また一緒に
ちゃぐぽんダンス踊ろう♪

一緒に踊れてとっても楽しかったぽん♪
今度はマラカスも一緒にやりたいぽん！



滝沢市のアイドルちゃぐぽん！
家族みんなで応援しているよ！

いつも応援ありがとうだぽん！みんなの
応援のおかげで毎日頑張れるぽん★



ちゃぐぽんがかわいいので動画や
写真をもっとアップしてほしいです！

とってもうれしいぽん♥XやYouTube
など、市のSNSでたくさん発信できるように頑張るぽん！ぜひチェックしてほしい
ぽん♪



いろんなイベントで
ちゃぐぽんに会いたいです！

ちゃぐぽんもみんなに会いたいぽん★
ちゃぐぽんは8月、地域の夏祭りや、
11日のスイカまつり、30日、31日の
滝祭 2025 に遊びに行く予定だぽん！見
かけたら声を掛けてくれるととってもうれ
しいぽん♥

みんなに会う
ことを楽しみに
してるぽん！
会場
で



★問い合わせ たきざわ魅力発信室 ☎ 656-6562

おいしいレシピ

【肉みそスパゲティ】



【材料（4人分）】

スパゲティ 400 g、ニンジン 20 g、タマネギ 1個、豚ひき肉 100 g、もやし 1/2袋、グリーンピース 15 g、油 大さじ2、みそ 大さじ2、しょうゆ 小さじ1、砂糖 大さじ1、みりん 大さじ1、片栗粉 大さじ1と1/2、水 大さじ1と1/2

今月はふじなでしここども園からの紹介！

学童を併設しており、0歳から学童期までの子どもたちを預かっています。『いつも「こども」をまんやかに。いつも「遊び」を大切に』をモットーに、季節の行事や遊びを積極的に取り入れ、広い園庭と大きな築山でのびのびと遊んでいます。給食は地産地消に取り組みながら、自園で育てた野菜を使った調理を行うなど、食育活動にも力を入れています。



【作り方】

- ①ニンジン、タマネギはみじん切りに、もやしは2cmのざく切りにしておく。
- ②グリーンピースは色よくゆで、水気を切っておく。
- ③スパゲティはゆでておく。
- ④豚ひき肉を油で炒め、①を加えさらに炒める。
- ⑤④に火が通ったら、みそ、砂糖、みりんを加え煮て、しょうゆで味を整える。
- ⑥水溶き片栗粉を加えとろみをつけ、③の上にかける。
- ⑦⑥に②を散らし完成。