



# 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★

ちゃぐぽんは3月10日に市営業係長に就任して10周年を迎えたぽん！いつもちゃぐぽんを応援してくれるみんなのおかげだぽん。これからも「たきざわ」を好きになってもらうために頑張るぽん！今回は、令和7年4月号から1年間を通して隠れ続けた「ちゃぐぽんを探せ！」企画の裏側をお知らせしちゃうぽん♪



いちばん  
一番

難しかった月は？

応募者の正答率 62.1

％だった8月号だぽん！たきぴくのお友達の写真に写りこんだぽん♪



佐藤 佑紀 ちゃん  
R2.8.15生 5歳  
素敵なお姉さんにまたひとつレベルアップだね！おめでとう！



一番見つけられちゃった月は？

なんと正答率 100％の1月号だぽん！健康だよりで題字をイラストちゃぐぽんと挟んで登場したぽん♪



高血圧予防 6つのポイント



1年間を通して延べ514人のみんなにちゃぐぽんを探してもらったぽん☆たくさんの方に応募してもらってとってもうれしかったぽん♡

12回連続正解は、ダダダダダダ…デン♪♪

4人の皆さんだぽん！抽選で特別賞を贈るから、楽しみに待ってほしいぽん☆

ちゃぐぽんを探すために広報たきざわを隔々まで読んでくれたという声や、中には「今月号にちゃぐぽんは隠れていません」という回答もあって、にんまりしちゃったぽん。

10周年の本年はいろんなところに登場したいぽん！みんなで「生ちゃぐぽんを探せ！」だぽん！



★問い合わせ たきざわ魅力発信室 ☎ 656 - 6562

## おいしいレシピ

### 【カルシウムおにぎり】



【材料（4人分）】

ごはん 茶碗4杯程度、プロセスチーズ 40g、ひじき（戻したもの）大さじ2程度、白ごま大さじ1、しらす 40g、かつお節 2g、小松菜（茹でて刻んだもの）大さじ2

今月は鵜飼保育園からの紹介！

「やってみよう！」の気持ちを大切に、食育にも取り組んでいます。畑での野菜作り、きのこほぐしや野菜の皮むきなどのお手伝い活動、クッキングも「やってみたい！」とチャレンジして楽しんでいます。



【作り方】

- ①炊いたごはんチーズをちぎって入れる。
- ②他の食材も全て入れてさっくりと混ぜ合わせる。
- ③食べやすい大きさに握って完成。

～不足しがちなカルシウムや鉄分が手軽に摂れるおにぎりです。チーズとかつお節のうま味で、塩を加えなくてもおいしく食べられます。朝ごはんにおすすめの一品です～