

ぽけっと3択クイズ

ヒントはぽけっとの中にあるよ ぽけっとをよーく読んでこたえてね

- ① 創刊号が発行されたのはいつでしょう？
A平成23年7月10日 B平成13年7月10日 C平成13年7月20日
- ② はなんの動物でしょう？
Aねこ Bとら Cたぬき
- ③ の名前はなんでしょう？
Aキット Bハット Cフット
- ④ 編集員は今までに何人いたでしょう？
A8人 B9人 C10人
- ⑤ ぽけっとは一年に何回発行されるでしょう？
A1回 B3回 C5回
- ⑥ グルメちゃんのクッキーの色はなんの野菜でしょう？
Aかぼちゃ Bにんじん Cさつまいも

前回のクイズの答えです

- マスクの模様 ●ランドセルの色 ●ちようちよ
- ながぐつの色 ●チューリップの色 ●かさつつえ

6

多数の正解者の中から抽選の結果、20名の方にプレゼントを贈りました。

クイズのこたえ

1 2 3 4 5 6

キャラクター名 大募集

ピョンピョンとびまわるのが大好きなうさぎの女の子

イラストコーナー

☆イラストを描くときは色をぬったりペンで描いたりしてね。
学校名・学年・名前を忘れないで書いてね。

(小・中学校 年 / 保育園・幼稚園)
(名前 男・女)

たくさんのイラストありがとう



安本 かれんさん おいだ みなとさん

記念イベント② お友だち紹介

100号を記念して新しいお友だちが仲間入り!

自己紹介
ピョンピョンとびまわるのが大好きなうさぎの女の子
グルメちゃん、フットくんと一緒に御嵩の町を探検したいな

キャラクター名 募集
私に名前をつけて「ぽけっと」のはがきに書いて出してね
たくさんの応募をお待ちしています
(名前は、教育委員会選定委員会にて決定します)

記念イベント③ 100号記念展示のお知らせ

と き 7/30(土)～8/28(日)
開催時間 平日 10時～18時
土・日・祝日 9時～17時
休館日 毎週月曜日
8/16(火)・26(金)
場 所 中山道みたけ館 1階ロビー

おめでとう
なつかしい創刊号から100号まですべて展示します。夏休みに見に来てね。しおりのプレゼントもあるよ。

記念イベント④ しおり・えんぴつをプレゼント

しおり・えんぴつをプレゼント
はがきを応募してくれた子みんなに手作りのしおりとえんぴつをプレゼントします。
みなさんからの応募をお待ちしています。

はがきに名前が書いていない場合や不明な場合はプレゼントを渡すことができません。

はがきの枚数 なんと **7,244枚**
創刊号/平成13年7月～99号/令和4年5月まで

クッキー写真応募方法

完成したグルメちゃんとフットくんのクッキー写真1枚を添付し、感想(40字以内)
学校名・学年・名前を書いて8月22日(月)までに御嵩町子どもセンターのアドレスへ送信してください。

御嵩町子どもセンター
E-mail kodomo@town.mitake.lg.jp
応募はこちらから▶

写真のサイズ(容量)は5メガ以内です。101号(9月発行予定)から順に写真とお名前と感想を掲載させていただきます。
応募の際にいただいた個人情報(今回の応募のみに使用させていただきます)。

問合せ
宛先: kodomo@town.mitake.lg.jp
件名: 100号クッキー応募

感想
名前 ●●●●●
学校名 ■保育園・幼稚園
■小・中 学年 ●年

ぽけっと

子どものあそびとまなびの情報誌

ココロのぽけっとに
いっぱい
ワクワク★ドキドキ
をつめこもう!

第100号
令和4年7月5日発行
— 編集・発行 —
みたけ町子どもセンター

△笑顔 △みんなで 学び合う △すけ合い 思いやる △けんこうで みがき合う △御嵩町教育委員会

記念イベント① グルメちゃん・フットくんのクッキーを作ろう

ぽけっとキャラクター グルメちゃん・フットくんの クッキーレシピ

材 料 (4枚分)

- ◆プレーン生地(フットくん顔)
小麦粉.....80g
無塩バター.....50g
砂糖.....20g
- ◆かぼちゃ生地(グルメちゃん顔)
小麦粉.....60g
無塩バター.....50g
砂糖.....20g
かぼちゃ.....20g
(種と皮を除いて)
- ◆ココア生地(フットくん耳と鼻)
小麦粉.....40g
無塩バター.....30g
砂糖.....10g
純ココア.....5g
- ◆チョコペン
グルメちゃん・フットくんの顔

作り方 作る前に手をきれいに洗おう

- 1 パターを室温においてやわらかくする。かぼちゃは種と皮、わたを除き、2～3cmくらいに切り、電子レンジで600W・2分くらい加熱する。やわらかくになったら、水気を切ってあついうちにつぶす。小麦粉はふるっておく。
- 2 ポウルにバターを入れて白っぽいクリーム状になるまで泡立て器で練り、砂糖も加えてよく混ぜ合わせる。グルメちゃんの顔の生地はかぼちゃを加えてよく混ぜる。
- 3 それぞれの生地に小麦粉を入れ、ココア生地にはココアも加えてゴムべらでさっくり混ぜる。
- 4 プレーン生地とかぼちゃ生地で、顔の土台を作り、ココア生地で耳と鼻を作る。(チョコペンも使って)
- 5 天板にオーブンペーパーをして、生地を並べて、180℃のオーブンで12～15分くらい焼く。

ポイント
ポウルの底に砂糖のザラザラがなくなるまで混ぜてね!
焼きあがってもクッキーが完全に冷めるまでさわらないでね。割れてしまうよ!

みんなもクッキーを作ってみてね
クッキーを作ったら感想をそえて応募してね
(応募方法はオモテ②)

レシピ提供
御嵩町食生活改善推進協議会

オモテ①