

ゆやの子わいわいスナップ！

みんなのひろば



くらすめ〜る

学級通信

伊上小学校4年

担任：齋木 亮子先生

児童：10名

今年も 元気百パーセント！

アルコールランプを初めて使った日。慣れぬ手をおそるおそる火に近づけて・・・。「やったあ。〇〇ちゃん」と友達の成功に大喜びする声。時々けんかもあるけれど、友達のことを自分のことのように喜んだり、心配したり。そんな子ども達の「二九九八年の自慢」を紹介します。

- ・いつも笑顔で元気なあいさつができたよ 榎本愛子
- ・難しかった小太鼓も思うように演奏できたよ 福田恭子
- ・練習を続けてトランプペットがうまくなったよ 塩瀬治美



- ・強い風が吹いた時も旗あげをがんばったよ 小嶋祥子
- ・犬の散歩や小屋のそうじを進んでしたよ 内村明日香
- ・二十五メートル泳げるようにがんばったよ 今津花菜
- ・忘れ物をしないように気をつけたよ 深田堯利
- ・ドッジボールで速い球を受け止められたよ 木藤暢一
- ・何度も水を飲んだけど五十メートル泳げたよ 岡田昌樹
- ・二十五メートル泳げるまで練習がんばったよ 今津賢人

今年も一緒にがんばろうね。

暮らしのワンポイント

きれいに盛りつけられたおせち料理は、お正月の雰囲気も立っています。でも三日が日を過ぎると、さすがにおせちにも飽きてきます。そこで、残った料理をひと工夫して、夕飯のおかずやお菓子などに再生してみませんか。

残ったおせち料理

レンコンやゴボウのお煮しめ、ゴマメなどは、天ぷらにしましょう。すでに味がついていきますから、天つゆなどにつけずにそのままおいしくいただけます。

お煮しめの残りや、かまぼこ、栗の甘露煮などは、みんなまとめてみじん切りにし、米と一緒に炊けば、ポリュームも栄養も満点の炊き込みご飯になります。仕上げにカイワレ大根や三つ葉を散らせば、彩りも鮮やかです。

ニンジンやシイタケの煮物は、千切りにしてちらし寿司の具にどうぞ。また、お刺身や荒巻きザケ、カズノコなどが余ったら、手巻き寿司の具になります。ノリのほかに、サニーレタスやサラダ菜で巻いてもきれいです。

栗きんとんをクレープに再利用

余ったお刺身は、しょうゆにひと晩つけておき、翌日お茶づけにのせて食べてもおいしいもの。すった白ゴマをかければ、魚の臭みは気になりません。

紅白なますは、レタスやカイワレ大根と一緒に、ゴマ油としょうゆであえましょ。口当たりのさっぱりとした和風サラダになります。

黒豆は和菓子に変身させましょう。サツマイモをゆでて裏ごしし、黒豆と合わせて茶巾絞りに。上品な甘みが喜ばれること請け合いです。栗きんとんは洋菓子に。生クリームと一緒にクレープに包んだり、ホットケーキにのせるとよく合います。

おせちは、どれもしっかり味付けされている料理なので、簡単にリサイクルできます。洋風和風にこだわらず、気軽に再利用してみましょ。

