



こんにちは。
入学して日も浅い油谷中学校の一年生十五名です。最初は新しい生活に緊張して表情が硬かったのですが、次第に笑顔が見られるようになりました。

先日、みんなで意見を出し合っけクラス目標を考え、「みんなで作ろう仲間の輪」に決めました。これには、十五人全員で助け合い、協力し合っけ心をついにし、明るいクラスをつくりあげたいという願いが込められています。

仲間の輪を！

油谷中学校で最も人数の少ないクラスですが、こうした仲間意識を土台にして、一人一人が輝く集団にしたいと思っています。

「校歌を三年生に教えてもらってみんな頑張っていた」「日課連絡ができなかった時、やさしく手伝ってくれる人がいた」これは、毎日、学級の掲示板に書かれる「仲間の歴史」の一例です。一年後に豊かで温かい内容であふれるように、十五名とともに頑張っていきたいと思っています。

くらすめ～る

学級通信

油谷中学校1年

担任：堀田 眞由美 先生

生徒：15名



暮らしのワンポイント

ノリの大敵は湿気です。一度しけてしまったら、味も香りも抜けてしまつて、元には戻りません。湿気を避けてノリを保存するには、缶に入れて密封し、冷蔵庫に保管します。こうすれば、一年くらいはしけらさな

いでも保存ができます。使うときは、冷蔵庫から出し、しばらく室内に置いて、容器が室温と同じになつてから缶を開けます。

缶が冷たいままノリを取り出すと、空気中の湿気がノリにつきます。これでは、せつかく冷蔵庫に入れて保存しても、意味がなくなつてしまいます。

味も香りも抜けたうえにしまつても、ノリを捨てるのはもったいないものです。そこで、ノリの佃煮を作ることを勧めします。

古くなった海苔の使い道

佃煮をつくってみよう！

酒とみりんを各大きじ二杯、砂糖小さじ一杯を入れ、ノリを入れて弱めの中火にかけます。煮立ったらハシでかきまぜ、汁気がなくなるまで煮ましよう。煮るときに赤唐辛子を一本入れると、風味が出ます。よく冷ましてから広口の瓶に詰めてふたをし、冷蔵庫で保存してください。痛みやすいので、四、五日に一度は、煮返しが必要です。

ノリの油焼きも試してみましよう。一枚のノリを、ハサミで八枚に切りまづ。つるりとした片面にハケでごま油を薄くぬり、赤唐辛子の粉を少しふります。ごま油をぬつたほうを二枚合わせ、外側の両面を強めの中火でパリッとあぶります。ノリの油焼きは、酒のさかなにもいい一品です。

