



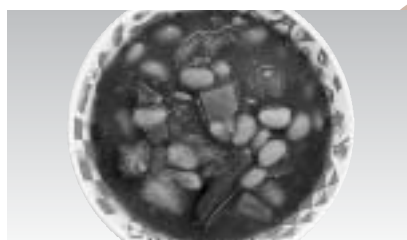
毎年、土粘土による作品作りをしています。これまで、地元の工業組合青年部のご指導・ご協力により、親子で花瓶・器を作ってきましたが、今年は、抹茶茶わん作りに挑戦してみました。「見たことがない」という一抹の不安を抱いた親さんもみえましたが、なんとか親子で抹茶茶わんを2個作り上げることができました。釉薬については、子どもが好きな色を選び、工業組合の方々に手伝っていただきながら塗りました。

茶わんが焼き上がると、地元の茶道愛好家の方の手ほどきで、手作りの茶わんを使ってお茶会をしました。子どもたちは、親と一緒に嬉しさもあり、ウキウキしていました。初めての体験に緊張の面持ちで取り組みました。女兒の中には、家へ帰ってから、まねしてお茶会ごっこをする子もいました。親さんからは、「部屋に入ってお香の香りがしたとたん、園にいることを忘れてしまいました。とても幼稚園の中とは思えない雰囲気。子どもも、お迎えの時の様子とは打って変わって、見違えてしまいました。私自身も頭・心の中が無になり心地よかったです。」と感想をいただきました。

お茶会を通して、子育てで忙しい毎日を過ごしてみえる親さんには、『自分を見つめる時間』や『心のゆとり』をつくるきかけになればと思います。子どもたちには、静かな時間と空間の中、正座して手つき「どうぞ」「ありがとう」と、お辞儀をする日本古来の作法を通して、相手と心を伝え合う快さを感じることができたのではないかと思います。



ポークビーンズ



学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

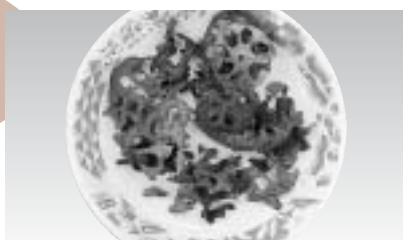
135Kcal

35Kcal

【材 料】 豚肩1.5cm角肉15g、ニンニク0.2g、玉ネギ30g、ニンジン15g、大豆の水煮30g、ジャガ芋25g、冷凍インゲンカット10g、セロリ3g、トマトケチャップ8.5g、ウスターソース2g、粉の黒砂糖1.5g、ローリエの葉0.2g、塩0.1g、コショウ0.04g、コンソメの素1g、炒め油1g、水80g

【作り方】①ニンニクは粗みじん切り、玉ネギはくし形、ニンジンは1.5cm角、ジャガ芋は2cm角、セロリは皮をむき薄くスライス、冷凍のインゲンは、さっとボイル解凍しておきます。②鍋に油を引き、ニンニク、セロリ、豚角肉、塩、コショウ、玉ネギ、ニンジン、ジャガ芋の順にいためて、水・ローリエ・大豆の水煮・コンソメの素を入れて煮ます。あくを取り、調味料を入れて、ゆっくり煮込みます。冷凍インゲンカットを入れて色取りよく煮上げます。※この献立は、地域の農産物を利用した「ふるさとを見直そう」のテーマでの料理コンクールで優勝したメニューです。

ハスチップス



【材 料】 土付きレンコン40g、揚げ油1g、塩0.2g、コショウ0.01g

【作り方】①土付きレンコンは、泥を落とし、皮をむく。大きいものならば、半月にして2mm程度にスライスします。水にさらし、水を切ります。②揚げ油(160℃)に水切りしたレンコンを一枚一枚入れてゆっくり、きつね色になるよう、パリッと揚げます。③軽く塩、コショウします。

子どもたちの感想

〈ポークビーンズ〉・大豆がやわらかく煮てあっておいしかった。

・野菜がたくさん食べられていい。

・貝たくさんで色とりもよく、おいしく食べられた。

〈ハスチップス〉

・ポテトチップスみたいと喜んで食べました。

・喜びの悲鳴を上げる子どもがたくさんいました(幼)。