



下石小学校附属幼稚園

親子で作る“とっくりとっくん”

下石町は全国有数のとっくりの産地です。町のオリジナルキャラクターである「とっくりとっくん」がいろいろな場所に飾られています。当園でも毎年5歳児が、親子でこの「とっくりとっくん」作りに取り組んでいます。

7月、町内の陶芸家の方に来てもらい、下石小学校で親子で協力して「とっくりとっくん」作りに挑戦しました。あらかじめ作ってもらったとっくりに、自分たちで考えた手足や思い思いの表情を付け、世界に一つだけの「とっくりとっくん」を作りました。この間3・4歳児は、親子でカラフルなタイルを貼り付けてタイルアート(写真立て)を作りました。みんな親子で夢中になって楽しい時間を過ごしました。



できあがった とっくりとっくん

陶芸家の先生による説明



親子でとっくん作りに挑戦!



親子でタイルアート作り



給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

学校給食から、子どもたちに人気のメニューを紹介します。



ハウレンソウのキッシュ

家庭でできる
給食メニューの
レシピ

冬においしいハウレンソウを使ったキッシュです。給食ではアルミカップに入れて焼きますが、耐熱皿に入れてまとめて焼いてもOKです! 彩りもきれいなので、クリスマスメニューの一品にいかがですか?



〈作り方〉

- ① ニンニクは、皮をむいて洗い、みじん切りにする。
- ② ハウレンソウは2cm幅に切ってゆで、水気を切る。
- ③ ベーコン1cm幅、エリンギ・ニンジン(耐熱皿)は千切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ④ 卵を溶き、Aとピザ用チーズを少し加えて混ぜておく。
- ⑤ フライパンに、油をひいてニンニクを入れ、香りを出す。そこに③を入れ、火が通ったら最後にハウレンソウを加えて、塩コショウで調味する。
- ⑥ アルミカップ(耐熱皿)に⑤を入れて、④を流し込み、ピザ用チーズを振り掛けて230度で15分程度焼いて完成(焼き色が付くまで様子を見ながら焼く)。

〈材料〉 4人分

- | | | | |
|--------|------|---------|------|
| 卵 | 3個 | 塩コショウ | 少々 |
| 油 | 小さじ1 | チキンコンソメ | 1.5g |
| ベーコン | 20g | 牛乳 | 20g |
| ハウレンソウ | 80g | 生クリーム | 15g |
| エリンギ | 40g | ピザ用チーズ | 30g |
| 玉ねぎ | 80g | アルミカップ | 4枚 |
| ニンジン | 20g | (耐熱皿) | |
| ニンニク | 1片 | | |

ひとくちメモ

給食では使えませんが、パイ生地を下に敷いても本格的なキッシュができますね。