

シリーズ 学校だより ④1

各学校の取り組みを紹介します。

▶▶ 落合小学校 ▶▶▶



△校長先生の話を真剣に聞き入る子ども達

5月2日(火)、落合駐在所の伊藤部長さんに来ていただき、交通安全教室を行いました。
1年ぶりに自転車に乗る児童達も多く、自転車点検から始まりブレーキの効き具合を確認してから、町内の道路に出て交通ルールを実体験しながら学びました。
落合交通安全協会の皆さんも大勢通りに出て盛んに声をかけて下さいました。
寺口校長先生からは、自分の命は自分で守って、と励まがありました。

地域に見守られて

交通安全教室



△りっぱなソーセージが完成

本校では毎年、北落合小学校と合同で「体験遠足」を行っています。今年は、6年生が修学旅行に出かけた5月10日(水)に占冠村の双民館に出かけ、アイスクリームとソーセージ作りに挑戦しました。
ソーセージは、挽肉作りから腸詰め、薫製など苦労しながらみんなで協力し、りっぱに完成させました。アイスクリームは、フレッシュな牛乳で作り、とびつきりおいしいのができました。
スクールバス、民間バス、JRなど交通機関もいろいろ利用し体験を深めました。

遠足で体験学習

ラーチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ 『ニジマスステーキ山わさびソース』

粉をつけてカリッと焼いたニジマスと、シャキシャキ野菜炒めに山わさびのきいた甘辛いソースをかけると、ごはんがすすむ味に仕上がります。

材料・2人分

ニジマス・・・・・・・・・・・・・・・・・・2切れ
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・・・1/2個
アスパラ・・・・・・・・・・・・・・・・・・4本
ニンニク・・・・・・・・・・・・・・・・・・1片
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
醤油・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
塩・コショウ・・・・・・・・・・・・・・・・小々

(A)のソース

みりん大さじ2、醤油大さじ2、山わさび卸し大さじ1、レモン汁少々をボウルで混ぜ合わせソースを作る。



ニジマスは酒をからめて少しおき、水気をとって塩コショウをしハート粉をふり、フライパンを中火にかけサラダ油を入れ、ニンニクを入れて香りが出たらニジマスを入れて両面を焼きつけ中まで火を通す。
別の鍋を中火にかけサラダ油・玉ねぎを入れ炒め、透明になったらアスパラを加えてさっと炒め、塩で軽く味を調えた後に、器に盛り焼いたニジマスをのせ、(A)のソースをかける。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラーチのランチタイムのセットメニューの中で味わえます。

ニジマス販売についてのお問い合わせ 役場産業課(商工観光係) 52 2178