

山田小学校だより (Metamorphose)



文責 校長 谷川晴峰



明後日は【おにぎり給食】です。御準備を！

明後日(11/30：金曜日)は、「おにぎり給食」が予定されています。朝から大変だと思いますが、お子様と共に台所に立ち、御準備をお願いします！生月小学校・生月中学校でも同じく実施されます。お米本来の美味(うま)さを堪能する絶好の機会です！

おにぎりの原型は屯飯(とんじき)と呼ばれ、中国最古の料理書とされる「呂氏春秋」にも記載されているそうです。平安時代に初めて日本に伝わったおにぎりは、儀式に使われる捧げ物から始まり、やがて武士の携帯食として重宝されるようになりました。現代社会においても、コンビニの定番ですね！最近では、【悪魔のおにぎり】という新商品も開発されたようで・・・。

私は、基本的にコンビニを利用しないと決めているので、実態を見たわけではありませんが、最近インターネット上で話題になっているのが、前述の【悪魔のおにぎり】だそうです。その正体とは・・・。南極ママさん料理人こと渡貫淳子さんが考案したそうで、インターネット上で、そのレシピが紹介されています。実際に、南極という限られた食材と環境の中で考案されたそうで、「たぬきおにぎり」との別名もあるようです。強烈な名前の付いたおにぎりですが、天かすと天つゆ、青のりだけでできるとっても簡単なメニューです。挑戦してみては？

① 材料

* ごはん 200g * 天かす 大さじ5 * 青のり 小さじ1～お好みで
* 天つゆ 大さじ2 (水：天つゆ=1：2で薄めたもの)

② つくり方

1. ボウル等に温かいごはんを入れ、天かすを加える。
2. 分量の割合で溶いた天つゆ、青のりを加えて混ぜ合わせる。
3. 手では握りにくいのでラップの上に乗せ、お好みの形に握り完成です。



* 低学年の児童は親子共同作業で、中・高学年の児童は、自力でオニギリを！

保健室前の掲示物が替わりました!(^_^)!

保健室前の掲示が替わりました。今回も、**先生手作り感満載の作品です。PTA保体整備部の皆様の御協力をいただきながら、校区内の危険な場所を地図上に再現しました。

普段、何気なく過ごしていると見落としがちな場所も少なくありません。身の安全を守る一番の方法は、危険な場所に近づかないことです。「君子、危うきに近寄らず！」との格言にあるように、全校児童で、安全意識の高揚と安全確保に努めます！

街中で子供たちを見掛けたら、声掛けをお願いします。<(_ _)>

