

お豆のスープ



うしのとしこ 漆野敏子さん(木野崎)

①みじん切りしたニンニクを、オリーブオイルで炒める②①に、肉、タマネギ、ジャガイモ、ニンジンを加え、軽く炒める③②に、水、豆、トマト水煮、ウスターソース、トマトケチャップ、スープの素を加えて、中火で柔らかくなるまで(20分位)煮る④③に塩、こしょうで味を調べて出来上がり。

※ベーコンを使う場合は、塩味がついているので、味見してから味を調節します。子どもに大人気の一品で、よく作ってあげた料理です。

《材料》4人分:茹で白いんげん(赤インゲンやヒヨコ豆、ミックスビーンズでも可)200g、牛肉(またはベーコン)、タマネギ、ジャガイモ各150g、ニンジン100g、トマト水煮200g、トマトケチャップ大さじ2、ウスターソース、オリーブオイル各大さじ1、スープの素少々、ニンニク1片、水400cc、塩、こしょう少々

なつかしの写真館



写真提供=横川航四朗さん(中野台)

写真は、昭和29(1954)年に中央小学校5年9組が、運動会での学年優勝を記念して、学校の屋上で撮影したものです。提供者の横川さんは、「当時は5年生だけで13クラスもあり、運動会は2日ばかりでした。綱引きや騎馬戦などの種目もありましたが、クラス対抗のリレーは花形で、一番盛り上がりました。学年優勝が

決まった瞬間には、クラスのみんなで喜び、なかなか興奮が冷めなかつたことを覚えています」と話します。また、「写真は49人ですが、クラスには50人以上の友達だったので、教室に入り切れない授業もあり、クラスを半分に分けて、半日ずつ受けたこともありました」と、横川さんは当時の様子を振り返りました。

地区社協訪問(10)

宮崎・柳沢地区社会福祉協議会

子育ても地域ぐるみで 同社協では、昨年1月に、市内の地区社協では初の取り組みとなる、「子育てサロン「こひばり」を地区内の市営住宅集会所に開設しました。



友達づくりの場としても

また、設立当初から実施している「お楽しみ会」は、約100人のお年寄りが中央公民館に集

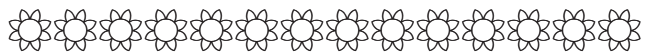
同サロンは、毎月第1・3水曜日に3歳までの子と親、祖母が無料で利用でき、子育て中の親が気軽に集まってお互いの悩みを打ち明けたり、育児のこつを年配の方から教わるなど、世代間の交流にも役立っています。



児童の演奏に温かい拍手が

使った演奏会、ほかにも宮崎小と柳沢小の児童を交代で招待し、吹奏楽の演奏や朗読、踊りの発表など、児童との交流も積極的に行っています。 【問合せ】宮崎・柳沢地区社協・横島 ☎7125-13939

まる、年に一度の恒例行事です。「えだまめ体操」や地元の方のハーモニカ、ノコギリを



700人を超える“観客”を前に堂々と

語の手ほどきを受けた5年生5人が登壇。太鼓の演奏や演者を紹介する「紙めくり」のほか、昔話をベースにした愉快な小噺も披露。集まった全校生徒を笑いの渦に巻き込んでいた。

暑さを忘れて

みんなで大笑い

落語を通じて、子どもたちに舞台芸術に親しんでもらおうと、9月13日、中央小学校では文化庁の協力で「わんぱく寄席」を行った。

プロの噺家による落

語の手ほどきを受けた

5年生5人が登壇。

太鼓の演奏や演者を

紹介する「紙めくり」の

ほか、昔話をベースにし

た愉快な小噺も披露。集

まった全校生徒を笑いの