



▲地元で作られたパンで、ハンバーガーを作って食べる子どもたち

先月12日、地元で農業を営む吉森峻二さんを招き、スナップエンドウの苗植えを体験しました。入学したばかりの1年生17人が、各自1本配られた苗を、丁寧に「大きくなあれ」と言葉をかけて植えつけながら植えました。夏ごろには収穫し、給食で食べることにしています。

また、16日には、久井学校給食共同調理場から栄養士の阿部香代子さんと茅野久美子さんを講師に招き、同じく1年生が、給食について学びました。栄養士からは、病気に負けない体を作るため、毎日食材にニンジンを使っていることや、衛生面に気を付けて給食を作っていることなどの話がありました。

その後、みんなで元気よく「いただきます」のあいさつをし、楽しく給食を食べました。

問い合わせ先 学校教育課(☎0848-676155)



▲大きくなあれ！ スナップエンドウの苗を植えました

みんなでチャレンジ

食育¹⁴



食育推進キャラクター「そだっち」

いのちをいただくことへの感謝の気持ちを育みます

田植えや稲刈り、みそ作り、サツマイモの苗植えなど、年間を通じて、食に触れる体験に取り組んでいる神田小学校。

これらの体験を通して、いのちの大切さや感謝の気持ちを持つことなどを学習しています。

タケノコごはん



●材料(1人分)

米70g、タケノコ(ゆでたもの)20g、ニンジン10g、油揚げ5g、水適量、かつお節2g、A(しょうゆ(薄口)3g、酒・みりん各少々)

●作り方

- ①タケノコを短冊切りに、ニンジンを千切りにする。油揚げを油抜きして短冊に切る。
- ②鍋に適量の水を入れ、かつお節でだしをとる。
- ③②に①を入れ、ひと煮立ちさせ、Aを入れて味付けをする。
- ④洗った米に、③と水を加えてごはんを炊く。
- ⑤炊き上がったごはんを混ぜて出上がり。

あ・と・が・き

高 齢者宅への訪問や見守り、子育て支援や児童の健全育成、生活上の相談…。地域福祉の根底は、民生委員の皆さんの手によって支えられています

▼その取り組みを取材して、人は支えられて生きているということを改めて考えさせられる

た▼創設から、今年で95年目を迎えるこの制度。時代は変わっても、活動の精神は変わりません。そこにはいつも、思いやりの気持ちがあふれています。(S)

三原市の人口(3月31日現在)

世帯数	43,661	世帯	(-60)
人口	100,764	人	(-981)
男	48,103	人	(-580)
女	52,661	人	(-401)

※外国人登録を含む。
※()内は前年同月との比較。

税などの納期(普通徴収)

○軽自動車税	納期限 5月31日(木)
夜間収納窓口(19時まで)	10日(木)・17日(木)・24日(木)・31日(木)

航空機の騒音測定結果(3月分) (WECPNL)

▶正広局(本郷町善入寺正広)=64.7 ▶本郷局(本郷町船木川西上)=64.2