



青海小産の黒砂糖を使った 豆菓子を作りました！

前途洋々

毎年恒例の、5年生による郷土料理「豆菓子」づくり。今年は1月20日（火）の3・4時間目に、学校運営協議会委員でもある脇坂様（いつもありがとうございます）を講師として実施しました。もちろん、使う黒砂糖は12月に本校でつくったもの。「豆菓子」は私にとっても懐かしいふるさとの味。黒糖とピーナッツを煮詰め、片栗粉を混ぜます。型に流し込み、固まるのを待ちます。下の真ん中の写真が、固めている最中のものです。子供たちは脇坂様の指示を聞きながら、また、他の先生方にも手伝ってもらいながら楽しそうに作業を進めていました。自宅で手作りするお宅も少なくなっているのかもしれませんが、子供たちが少しでもこの味と作り方を覚えていればいいなと思ったところです。また、今回は豆菓子と一緒に「がね揚げ」も作らせていただきました。油の香りが、また食欲をそそるのでした。脇坂様、大変お世話になりました。



脇坂様に見守られながらの作業



練ったものが固まるのを待ちます



枕木状に切ったものです

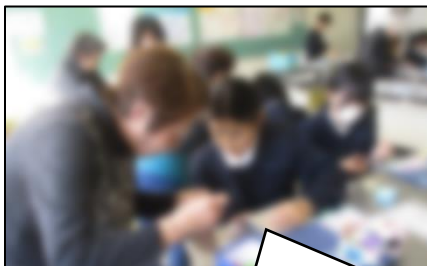


クラブ活動へのご支援 ～ 一年間ありがとうございました！

1月16日（金）の午後をもちまして、本年度のクラブ活動が終了しました。今年は地域の皆様にはたくさんお手伝いいただき、「グランドゴルフ・スポーツクラブ」「将棋・カードボードゲームクラブ」「昔遊びクラブ」「パッチワーク・読書クラブ」の4つのクラブを実施することができました。最終日にも多くの皆様が支援に駆けつけてくださいました。外部の方々からお力添えをいただくことで、活動そのものが大変充実したことは言うまでもありません。心より感謝申し上げます。また、今後ともご指導よろしく願いいたします。



今日は3年生も来年のために見学しました。お試しプレーも。



パッチワークは残り時間も少なく、スピードアップで仕上げにかかります。



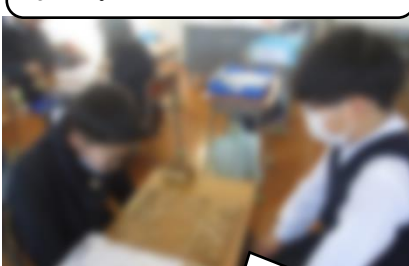
将棋では、楽しくさしている子もありますが、緊張感のある勝負も見られました。



「ホールインワン！！」とのかけ声が響きわたります。コツをうまくつかんでいる子もいるようです。



子供たちの作品を並べると、なかなか様になっています。美しいですね。



こちらは真剣勝負！テレビで観る対局のようでした。