

シリーズ 学校だより④③

各学校の取り組みを紹介します。

▶▶ 幾寅小学校 ▶▶▶



△集団下校訓練

幾寅小学校では、子ども達が通常の下校できない状況（災害や不審者など）が発生した場合に備え、集団下校訓練を実施しています。安全に素早く下校できるグループ（地区別）を育成しておくこと、そして、地域の危険箇所を確認しながら下校することにより、校外生活での児童の安全意識を高めるという2つの大きなねらいをもって実施しています。子ども達への定着をより確かなものとするため今年度より月1回行っています。7月の下校日には、幾寅駐在所の但野所長さんにも様子を見ていただきました。

児童の安全意識を高める
集団下校訓練！

幾寅小学校では、今年度より、学校花壇に婦人会や千里大学のスペースを設けています。そうすることで、花の手入れや育て方などを教えてもらったり、一緒に作業をしたりといったお年寄りや地域の方々との触れ合いの機会が多くなることを期待しています。

5月30日（火）。小雨混じりの少々肌寒い天候でしたが、1・2年生の児童が千里大学や町の婦人会の方々と一緒に花の苗の移植作業を行いました。学級割当の花壇に用意された百本ほどの苗を、来校した方々に教えていただき楽しそうに植えていました。

花の苗移植 千里大学・婦人会の方と



△花の苗移植作業

ランチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ 『ニジマスのトマト・ベーコン焼』

夏向きのさっぱりグラタン風に仕上げてみました。

材料・2人分
 ニジマス・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2切れ
 茄子（輪切り）素揚げ・・・・・・・・・・ 1本
 ピーマン（乱切り）素揚げ・・・・・・・・ 1個
 ヤングコーン・素揚げ・・・・・・・・・・ 4本
 サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
 トマトソース（市販もの）・・・・・・・・ 100g
 ベーコン（細切り）・・・・・・・・・・ 40g
 粉チーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6g



ニジマスは薄切りして塩コショウをしてカメラア粉をつけ、ムニエル状に両面焼色をつけ耐熱皿に移す。素揚げした野菜をニジマスの上のせトマトソースをかける。その上にベーコンと粉チーズをふり、240 のオーブンで13分ほど焼いて出来あがり。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラン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