

シリーズ 学校だより ④④

各学校の取り組みを紹介します。

▶▶ 金山小学校 ▶▶▶



△カヌーの説明を聞く子ども達

天候不順の影響で2度延期をした「遠足カヌー体験」ですが、7月3日に実施することができました。
当日は、爽やかな風と明るい太陽の輝きのもと、絶好の遠足日和となりました。
講師は、松原秀尚さん（金山）にお願いました。
湖畔で説明を受けた後、全校児童12名がパドルを手に2名ずつに分かれてカヌーに乗り込み、2時間余りのカヌー体験を楽しみました。
水面を渡る涼しい風とキラキラと輝くかなやま湖の神秘的な色に金小っ子全員が感動した1日でした。

遠足でカヌー体験

今までは、運動会や金山神社祭が主な発表の場でしたが、今年、子ども達が地域社会の一員としての自覚を持つ契機になるよう、「第35回かなやま湖々水祭り」にも参加をしました。大きなステージで披露するのは初めての経験でしたが、金小っ子全員が気持ちを込めて精一杯踊ることができました。
金山小学校の良き伝統として引き継いでいきます。

子ども達が揃いの法被にねじりはちまきの姿で踊る「ソーラン節」は、金山地区の皆さんにはすっかり馴染みです。

楽しく地域行事に参加



△ソーラン節の舞

ラーチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ

『ニジマスのロールキャベツトマトソース煮』

夏向きに、中身は夏野菜入り、ソースはさっぱりトマト味に仕上げてみました。

材料・2人分

ニジマス・・・・・・・・・・・・・300g
酒・片栗粉・・・・・・・・・・・・・各大さじ2杯
枝豆（むき身）・・・・・・・・・・・・・大さじ4
パプリカ（乱切り）・・・・・・・・・・・・・大さじ4
青南蛮・・・・・・・・・・・・・1本
昆布（みじん切り）・・・・・・・・・・・・・大さじ2
トマトソース（市販のもの）・・・・・・・・・・・・・180g
ベーコン（細切り）・・・・・・・・・・・・・40g
水・・・・・・・・・・・・・180cc
キャベツ・・・・・・・・・・・・・4枚
片栗粉・・・・・・・・・・・・・少々



虹マスは骨塩をはずし、酒・片栗粉・コショウを加え包丁で細かくたたき、枝豆・パプリカ・青南蛮・昆布を加えて4等分に丸めます。
キャベツの葉は厚い芯の部分は薄くそいで色よく湯通しし、水気を切って片栗粉をまぶしニジマスの身を包みます。
分量の水を煮立てたところにロールキャベツを入れ、軟らかくなるまで10分程煮てから、ベーコン・トマトソースを加えて味を整え器に盛りつけ出来上がり。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラー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