

つながろう 湯浅!

子育て・
家庭教育情報誌

全戸配布用

すまいる

令和3年8月

第13号

湯浅町
湯浅町教育委員会

田栖川小学校

ヒラメ稚魚放流体験

6月1日(火)田栖川小学校、2日(水)田村小学校の5・6年生が、有田地区漁業青年協議会の主催で、ヒラメの稚魚の放流体験をしました。



大きく

田村小学校



育ててね!!



全長9cm位に成長した稚魚は、バケツの中でピチピチと元気にはなっていました。

波打ち際で、バケツを海に傾け放

流しました。稚魚たちはゆっくり泳ぎ始めたかと思うと、我先にと海の中に消えていきました。

そんなヒラメの稚魚を見ながら、子供たちは「大きく育ててね」と優しく声をかけていました。



バイ・バイ!





世の中便利になりました!



コロナ禍で、通常はマスクが必要ですが、漫画については、表情の表現が難しいため、あえてマスクをつけずに描いています。



お手軽クッキングレシピ!

《サワラの中華 ドレッシングかけ》



[作り方]



[材料] 4人分(1人分: 244kcal)

	サワラ (80g)	4切れ
	塩	少々
	小麦粉	大さじ1
A	長ネギ	50g
	生姜	10g
	にんにく	10g
B	しょうゆ	大さじ2
	酢	大さじ2
	砂糖	小さじ1/2
	ごま油	大さじ1
	水	大さじ2
	サラダ油	大さじ2

- ① サワラに塩少々をふり、10分程置く。出た水分は臭みがあるのでキッチンペーパーで拭き取る。
- ② Aの野菜はみじん切りにし、Bとあわせておく。(中華ドレッシングの完成です)
- ③ ①のサワラに小麦粉を薄くまぶし、油を熱したフライパンに皮目を下にして並べ、蓋をして中火で焼く。皮目に焼き色がついたら裏返し、蓋をして3~4分焼く。
- ④ サワラに火が通ったら皿に盛り、ゆでたアスパラガスを斜め切りにしてレタスとベビーリーフと共に添える。
- ⑤ ②のドレッシングをサワラにかける。

付け合わせ

アスパラ・レタス・ベビーリーフ



★中華ドレッシングは野菜やいろんな魚、ささみ等にかけても美味しいよ!!



“えき蔵公民館” ジュニアコーラスが始まったよ!



湯浅えき蔵公民館サークル活動の一環として「ジュニアコーラス」の練習が始まりました。

町内の小学3年生から6年生までの歌好きの子供たちが集まり、指導者の先生のもと、月2回練習しています。

子供たちには、全員の声に合わせてハーモニーを生み出していく心地よさを、ぜひ味わってほしいと思います。



湯浅小学校 4年生

オンラインのマイバッグ

リサイクル



4年1組

学校
トピックス



4年2組

小学校4年生では、リサイクルについての学習を行っています。

湯浅小学校で、家庭教育支援チーム「とらいあんぐる」が、日頃廃棄している新聞紙を使って子供たちと一緒にバッグ作りを行いました。新聞紙に掲載されている写真やお気に入りの絵がついている面を使って、素敵なバッグができ、大喜びの子供たちでした。



4年3組



編集後記

今年も暑い暑い夏がやってきました。地球温暖化が急速に進み、考えられないような暑さが今年もやって来るのかと思うとイヤになります。暑いからとよけいクーラーや扇風機をかけ、電力アップで温暖化。昔は打ち水やうちわで涼をとっていた時代もあったけど、今じゃ追いつきません。

電気料金を思えば冷や汗が出てくるけど、熱中症にかかれれば電気料金どころじゃないと、クーラーの前で“あぐら”をかいている毎日です。

(暑くて家事放棄寸前の“オカン”より)



子育て・家庭教育支援室

相談開所日・時間：月～金 9：00～17：00 (土日祝・年末年始はお休みです)

連絡先：湯浅町 子育て・家庭教育支援チーム「とらいあんぐる」

TEL：63-1111 (内線148)

メールアドレス：smile@yuasa.ed.jp

編集部では皆様の投稿を募集しております

『子供の楽しいひとこと』『子育ての思い出』『我が家のルール』等々、内容は何でも結構です。又、感想等もどしどし上記までお寄せ下さい。