

今月の題字



熊野第四小学校
5年 栗田 陽翔さん

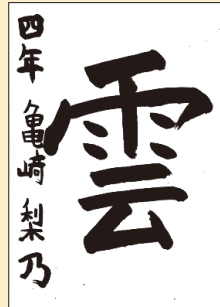
くまの

ギャラリー



熊野第四小学校
2年 吉井 梨逢さん

【評】魚の形が丁寧に作られており、鱗は色とりどりの色紙で工夫して表現されています。しっぽもペンやモールで飾られ、作品に込めた思いや表現したいことがよく伝わります。



熊野第四小学校
4年 亀崎 梨乃さん

【評】「雲」の上下の文字の組み立てを意識しながら書かれています。また、4つの点は、向きや隙間などのバランスを考えて、ていねいに書くことができました。



学校給食のメニューにもなった
「熊野の黒大豆ごはん」

<材料> (4個分)

- ・米 2合(280g)
- ・黒大豆 40g
- ・水 420ml
- ・塩 小さじ1/2

<作り方>

- 1 米は炊く30分以上前に洗っておく
- 2 黒豆はサッと洗って水気をきり、フライパンで香ばしく煎っておく。又は一晩水に浸しておく。
- 3 炊飯器に、1. 2. と水、塩を加え、混ぜて炊飯器のスイッチを入れる。
- 4 炊き上がったら十分蒸らし、サックリと混ぜ、お茶碗に装う。



黒大豆は枝豆としての評価も高く、町の内外を問わず、多くの人が秋の味覚のひとつとして収穫を楽しみにしている絶品です。黒豆ごはんとは、本町の学校給食のメニューにも何度か取り入れられているのです。広島県教育委員会では、平成25年度から「ひろしま給食100万食プロジェクト」をスタートさせました。県民から募集したメニューをもとに給食統一メニューを作成し、食育ウィークを定め、県下一斉に給食を提供するというものです。

まず給食で、続いて家庭で、地域で一体となって食育を推進する目的です。このプロジェクトから生まれた広島らしいメニューは50を超えています。この活動に合わせて、地域の食材を活かした熊野のメニューとして黒豆ごはんを給食に取り入れました。

まず給食で、続いて家庭で、地域で一体となって食育を推進する目的です。このプロジェクトから生まれた広島らしいメニューは50を超えています。この活動に合わせて、地域の食材を活かした熊野のメニューとして黒豆ごはんを給食に取り入れました。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)

