## シリーズ学校だより41

各学校の取り組みを紹介します。



△校長先生の話を真剣に聞き入る子ども達



△りっぱなソーセージが完成

## ▶▶ 落合小学校 ▶▶▶

の命は自分で守って、 も大勢通りに出て盛んに声を がら学びました。 出て交通ルールを実体験しな 催認してから、町内の道路に 始まりブレーキの効き具合を かけて下さいました。 寺口校長先生からは、 落合交通安全協会の皆さん 年ぶりに自転車に乗る児 自転車点検から

利用し体験を深めました。 で作り、とびっきりおいしい に完成させました。 アイスク がらみんなで協力し、りっぱ Rなど交通機関もいろいろ ができました。 腸詰め、薫製など苦労しな スクールバス、民間バス、 ムは、フレッシュな牛乳

修学旅行に出かけた5月10日 校と合同で「体験遠足」を行っ セージ作りに挑戦しました。 水)に占冠村の双民館に出 ソーセージは、挽肉作りか 本校では毎年、 アイスクリームとソー 6年生が

の伊藤部長さんに来ていただ

交通安全教室を行いまし

5月2日(火)、落合駐在所

## ラーチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ 『ニジマスステーキ山わさびソース』

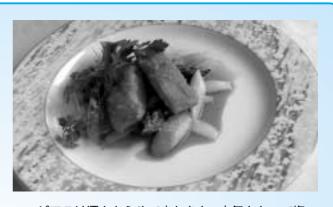
粉をつけてカリッと焼いたニジマスと、シャキ シャキ野菜炒めに山わさびのきいた甘辛いソース をかけると、ごはんがすすむ味に仕上がります。

材料・2人分

ニジマス・・・・ アスパラ・・・・・・ ニンニク・・・・・・・・・・・・1片 サラダ油・・・・・・・・・・大さじ1 醤油・・・・・・・・・・・・大さじ1 塩・コショウ・・・・・・・・・・小々

(A)のソース

みりん大さじ2、醤油大さじ2、山わさび卸し大さじ1、 レモン汁少々をボウルで混ぜ合わせソースを作る。



ニジマスは酒をからめて少しおき、水気をとって塩コ ショウをしハート粉をふり、フライパンを中火にかけ サラダ油を入れ、ニンニクを入れて香りが出たらニジ マスを入れて両面を焼きつけ中まで火を通す。 別の鍋を中火にかけサラダ油・玉ねぎを入れ炒め、透 明になったらアスパラを加えてさっと炒め、塩で軽く 味を調えた後に、器に盛り焼いたニジマスをのせ、 (A)のソースをかける。

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