

つながろう 湯浅!

子育て・
家庭教育情報誌

すまいる²



令和5年7月

第100号

湯浅町
湯浅町教育委員会

山田小学校 うめ学習



おいしい“うめジュース”になあ〜れ!!



山田小学校の3、4年生は和歌山県の特産物である“うめ”を使い、ジュース作りに挑戦しました。有田振興局の職員の方から説明を受け、きれいに洗った“うめ”を計量し、一つ一つ丁寧に皮を取り、砂糖と“うめ”を交互に漬け込みました。

子供たちは自分で作った“うめジュース”のでき上がりをいつかいつかと楽しみにしていることでしょう。



すまいる家の日 〈今の子供たちは？③〉



子育てワンポイントアドバイス

今の子供たちは、自然体験よりもスマホや動画、ゲーム等で過ごす時間が長くなっているように感じます。そのことによって睡眠時間が減少するなど、慢性疲労が続くと、「脳」が正常に発育できない状態に置かれるといわれています。

そのため、笑顔が少なくなったり、感情のコントロールがしにくかったり、すぐキレてしまう、など気になる状況になることも...

私たち大人が早く気づき対応することで、元気でたくましく育ててほしいものですね。



はまちゃん の 簡単クッキング No.100



《なすとピーマン の甘酢漬け》

【材料】4人分（1人分：190kcal）

なす……………中3本
ピーマン……………3個
花かつお…1パック（2.5g）
細ねぎ……………1本
揚げ油……………適宜

A { 砂糖……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
酢……………大さじ2
水……………大さじ2

【作り方】

- ① なすはヘタを取り、縦半分に切ったあと2cm幅に切り、水にさらしてあく抜きし、キッチンペーパーで水気をふきとる。
- ② ピーマンはへたと種を除き、縦半分に切り2cm幅の半月切り、細ねぎは小口切りにする。
- ③ Aをボウルに合わせておく。
- ④ フライパンに揚げ油を1cm程入れ170～180度（油に菜箸をつけてやや泡が出たらOK）に熱したら、なすとピーマンを色よく揚げる。
- ⑤ ③に④のなすとピーマンを30分程漬け、器に盛り、ねぎと花かつおをふる。

★なすやピーマンは油と相性がよく美味しいよ！

★冷蔵庫で冷やすととっても美味しくなります！

田栖川 小学校



田栖川小学校では、保護者の方を対象に給食試食会を行いました。子供たちの給食準備の見学、給食の試食、その後給食センターの出口栄養教諭から“食育”や“給食に学ぶこと”“子供たちの様子”“給食ができるまで”等のお話を聞きました。保護者の方からは「薄味でありがたいです。」「素材の味も楽しめます。」「おいしかったです。」など、感想をいただきました。

森林体験 湯浅小学校

学校 トピックス

大きな丸太切りに挑戦！

湯浅小学校の5年生が日高川町で森林体験を行いました。

子供たちにとっては、何もかもが初めての経験でしたが、丸太切りや木工細工、風鈴作り、苔玉作りなどに挑戦しました。日頃、なかなか

木工細工は難しい！

できないことを、指導者の方に教えてもらいながら体験し、楽しい1日を過ごしました。



苔玉作りも楽しいよ！



備長炭で風鈴作り！



編集後記

新型コロナウイルス感染症も5類に入り、最近では「コロナ」という言葉もあまり聞かなくなってきましたね。今までいろんな行事ごとが中止や縮小だったけど、少しずつコロナ前に戻ってきています。これからの時期、七夕まつりや各地域の夏祭り、花火大会、秋の運動会といろんな行事にワクワクしている「オカン」です。特に夏の夜空に打ち上がる花火は欠かせないと、楽しみにしているのですが、今ではどこに行くのもついて来てくれなくなった子供たち！今年もやっぱり、一人で寂しく家から見るとしましようか…。

(ひとりぼっちの「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。

