



さいとう さきちゃん
(5さい)

おとうさんが かわゆのもりびょういんの せんせいなの。おとうさんの おてつだいを して びょうきの ひとを なおしてあげたいな。



川湯保育園のおともだち



とだ ちひろくん
(5さい)

おかあさんが もりのホールで はたらいているから おかあさんと いっしょにはたらきたいな。だいすきな モンブランを たくさん うるんだ。

新しいALT(外国語指導助手)が着任しました 初めまして!ウィリアム&エリックです

剣道に興味があります。大学で日本語を学んだので、日本語を話せます。気軽に声をかけてくださいわ。

8月から、新しい外国語指導助手として、ウィリアム チェサーさん(27歳・写真右)と、エリック オードルさん(24歳・同左)が着任しました。

2人はこれから、町の子どもたちに英語を指導していくほか、町の皆さんとの交流にも意欲的です。

どうぞ、仲よくしてくださいね。
□問い合わせ先/町教育委員会指導室 ☎482-2945(課直通)まで。



Eric Odler Michael
エリック オードル

1987年生まれ 24歳
出身/アメリカ合衆国アラスカ州アンカレッジ
趣味/フェンシング、フルート演奏
好きな日本食/そば



William Thomas Ellis Chesser
ウィリアム チェサー

1984年生まれ 27歳
出身/アメリカ合衆国ジョージア州マリエッタ
趣味/日本文学(夏目漱石・村上春樹)、野球、マーチングドリル
好きな日本食/そば

剣道、空手、柔道、弓道に興味があります。韓国で1年間のALTをし、今回、念願がなつての来日です。

野菜食べていますか?

お手軽野菜料理レシピ

十五夜について

旧暦で8月15日の月を「十五夜」「中秋の名月」といいます。昔から日本人には月を鑑賞する風習がありましたが、特にこの時期は空気が澄んでいて、美しい満月が見られます。

十五夜では、月の見える場所にススキを飾り、月見団子やサトイモ、枝豆、季節の果物などを盛り、お神酒を供えます。家族で夜空の星や月を鑑賞してみたいはいかがでしょうか。

三色おはぎ

【材料】(2~3人分)

- 米 1カップ
- もち米 1カップ
- 水 2カップ弱
- 乾燥小豆 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々
- 黒すりごま 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々
- きな粉 大さじ2
- 砂糖 大さじ1弱
- 塩 少々

【作り方】

- ①米ともち米をとぎ、分量の水に1時間くらい浸してから炊飯器で炊く。
 - ②乾燥小豆は、3倍くらいの水に浸して、やわらかくなるまでゆで、砂糖と塩で味付けする。黒すりごまときな粉は、それぞれ砂糖と塩を混ぜ味付けする。
 - ③炊き上がった①を俵型などに形を整え、②をそれぞれまぶし、盛り付ける。
- ※小豆は、市販のあんこなどを使うと簡単に作れます。
※味は薄めにしてあるので、好みに砂糖を加えてください。

和風ロール白菜

【材料】(2個分)

- 白菜 4枚
- 玉ネギ 1/4個
- 生シイタケ 2枚
- ショウガ 小1かけ
- 春雨 10g
- プロセスチーズ 30g
- 豚赤身ひき肉 150g

- スキムミルク 大さじ3
- 塩・コショウ 少々
- だし汁 1カップ
- しょうゆ 小さじ2
- 酒 大さじ1
- みりん 小さじ2

【作り方】

- ①白菜は軽くゆでて冷ましておく。玉ネギと生シイタケはみじん切り、ショウガは細かいみじん切りにする。春雨は1~2分ゆでて戻し、短く切る。チーズは4本の棒状に切る。
- ②豚ひき肉に玉ネギ、生シイタケもショウガ、春雨を混ぜ、スキムミルクと塩コショウを加えて、粘りが出るまで混ぜる。
- ③②を4等分にしてチーズを包み、白菜の葉先の方に肉乗せ、巻いて包む。
- ④鍋に③を並べ、だし汁としょうゆ、酒、みりんを入れ、落としぶたをして火にかけ、沸騰したら弱火にして、火が通るまで煮る。(竹串を刺して透明な煮汁が出てきたら出来上がりです)

※スープに牛乳を加えてシチュー風にしてもおいしいです。

調理実習のお知らせ

- ▶内容/そば粉を使った料理(そば粉のガレット、そば粉ぎょうざ)
- ▶日時/9月21日(金) 10時~13時
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶定員/12人
- ▶参加費/500円
- ▶持ち物/エプロン、三角巾
- ▶申し込み締め切り/9月18日(火)
- 申し込み・問い合わせ先/役場保健福祉課健康推進係(栄養士) ☎482-2935(課直通)、または役場農林課農政係 ☎482-2936(課直通)まで。

※調理実習やレシピのことでご意見などありましたら、栄養士までご連絡ください。

町長選挙 町議会議員選挙 立候補予定者説明会 など開催

	日時	場所
立候補予定者説明会	10月9日(火) 14時	弟子屈町公民館 2階講堂
立候補届出書事前審査	10月16日(火) 10時~16時	
立候補届出	10月30日(火) 8時30分~17時	

問い合わせ先/弟子屈町選挙管理委員会事務局 ☎482-2191(内線440)