

明るい選挙啓発ポスター・ 標語コンクール



▲野本美波さんの作品

近い将来、選挙権を持つ生徒に、政治や選挙に関心を持ってもらおうと、明るい選挙啓発ポスター・標語コンクールが実施されました。

明日を見据えた清い選挙が行われるようにと願いの込められた多くのポスターと標語の審査の結果、次の方々が入賞されました(敬称略)。

◇ポスターの部

▶町長賞

野本美波 (白里中2年)

▶教育長賞

今井杏奈 (大網中2年)

▶選管委員長賞

深山善弘 (白里中2年)

▶明推協会長賞

長谷川ゆかり (増穂中1年)

◇標語の部

▶町長賞

「この一票 明日の日本をつくるもの」

椿 伶美 (増穂中1年)

▶教育長賞

真壁卓大 (大網中3年)

▶選管委員長賞

田村ひかり (増穂中1年)

▶明推協会長賞

平井志歩 (大網中3年)

白いごはんおいしいね



▲おにぎりの出来栄を自慢する園児たち

第二保育所で 食育体験

自然な心の成長とともに健康な体と食事の大切さ、楽しく食べて栄養をバランスよくとることの素晴らしさを子どもたちに伝えようと、各保育所で四季に合わせた食育体験に取り組んでいます。

第二保育所では、食育体験から食べるものを作る苦労と喜び、ご飯の大切さを感じて

もらおうと、稲作に挑戦。

5月にプラスチックバケツへ植え付けたコシヒカリが、9月にはたわわに実り、園児たちは稲刈りを行いました。

そして10月2日、待ちに待ったおにぎりパーティーのときを迎えました。

園児たちはエプロンと三角巾を身に付け、栄養士の指導でおにぎりづくりをスタート。てられた落花生はゆで落花生

がまを手にして収穫作業

瑞穂小5年生が稲刈り体験

瑞穂小学校の5年生が体験農業を行っている「チャレン

ジ水田」が9月13日、収穫の日を迎え、元気に育ち実った稲の刈り取り作業に、児童たちは汗を流しました。

このチャレンジ水田は、農家と非農家が一体となって環境保全に取り組む農地・水・農村環境保全対策事業の一環として実施。かまの使い方を知らない子どもも多かったものの、呑み込みの早い子どもたちはすぐに作業になれ、手際よく進められました。



▲稲刈りに精を出す児童たち

刈り取りの指導にあたった大人たちは「もう疲れたから機械で刈ろうよ」などと弱音を吐くも、児童たちからは「まだもつと刈りたい」との多くの意見があり、結果、予定数量以上を収穫。1時間あまり、刈り取り作業を堪能しました。

おにぎりを握る途中、つける水が少なく、ご飯の粒が手にたくさんくっついてしまう子や先生の目を盗み、つまみ食いをして、できあがりの量が少ない子どもでたものの、何とか無事に完成させました。

そして昼食には、収穫ランチとして子どもたちが作ったおにぎりのほか、保育所で育てられた落花生はゆで落花生を砕き、おにぎりに混ぜました。

伝統は色濃く記憶に刻まれる

白里高等学校最後の文化祭

減少傾向にある中学校卒業生数などに対応し、望ましい県立高等学校の将来計画を策定するため、山武農業高等学校と白里高等学校は平成20年4月、県立大網高等学校(仮称)として統合することになっていきます。

57年の歴史に終止符を打つ白里高等学校では、最後の文化祭「榎葉祭」が10月6日に一般公開。会場には4月に統合する山武農業高等学校の学

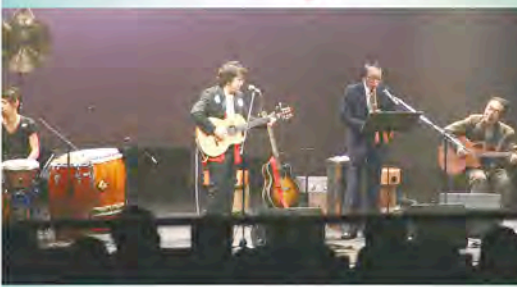
校紹介のほか、会場を彩る巨大なモザイクアートの壁画もまた中庭では、地元和太鼓

登場し、会場を彩りました。中でも圧倒的な存在感で訪れた人々を魅了したのは美術部の共同作品「落花生人」。約20キロの落花生を、2カ月半かけて木工用ボンドで貼り付けて作ったこの作品は、全国高校文化祭に県代表として出展されました。

そして、校内のいたるところでにぎわいを見せた伝統の「榎葉祭」は、ついに最後のときを迎えるも、歴史の輝きは参加者すべてに刻まれたことでしょう。



大網白里の 四季コンサートが盛況



町民と行政の相互協力による初のコンサート「大網白里の四季コンサート」が10月8日、大網白里アリーナで、開催されました。

知事や地元県議などの来賓のほか、町内外から一般客約750人が集まり、町在住でギタリストの高谷秀司氏や尺八奏者で人間国宝の山本邦山氏による心地よい音楽に、聞き惚れました。

料理 骨粗しょう症の予防に

鍋一つで簡単に炊けるおこわを紹介。おいしさの決め手は最後に加えるチーズです。カルシウムをとれるだけではなく減塩効果も期待できます。



ごちそう中華おこわ

材料6人分	作り方
もち米……………3カップ	①米は洗って1時間以上水につけておく。炊く直前にザルにあげてしっかり水をきる。干しいたけは水で戻しておく。 ②鍋に①の米を入れ、干しいたけの戻し汁360mlとAを加える。 ③Bの材料を刻む。にんじん、ゆでたけのこは1cm角に切り、栗は4つ割りに、ベーコンは1cm幅に切り、もち米の上ののせる(ベーコンは一番上にのせる)。クッキングシート(25cm×25cm)をかけふたをする。 ④強火で煮立つまで3~5分、弱火で13分炊く。火を止めて15分蒸らす。 ⑤チーズとグリーンピースを混ぜて器に盛る。
水……………2カップ	
干しいたけ……………6枚	
鶏ガラスープの素…小さじ2	
酒……………大さじ2	
オイスターソース…大さじ1	
はちみつ……………大さじ1/2	
塩……………小さじ1/3	
にんじん……………120g	
ゆでたけのこ……………150g	
栗の甘露煮……………6粒	
ベーコン……………6枚(90g)	
チーズ……………60g	
グリーンピース……………60g	
1人分 452kcal	食生活改善協議会増穂支部