

身も心も鏡野のようになろう



《自分がすてき》

体育教師をして三〇年余りになりますが、最初の一〇年ぐらいと最近を比べると、社会の変化とともに子どもの価値観が随分変わってきたような気がします。

たとえば、授業でマラソンをすると言うと、最近の生徒は「いやじゃ・えらい・・・」などと必ず言います。以前は、「えらいけど頑張るぞ。」「自分の記録に挑戦！」などと前向きな発言が多かったように思います。スキークロスカントリーでも、「えらい、何で運動場を十周もせにやあいけんのん。」と生徒は言います。しかし、えらい、きついことから目をそらし、楽な事ばかりを選択していると、粘り強い心は育たないと思います。

今年度の国体のスキー競技で、クロスカントリー成年女子Bの部で入賞した鏡野町在住の友金さんは、毎日の粘り強い地道な努力でその栄冠

を勝ち取ったと聞いています。あまりスキーに縁がない岡山県でも、努力すればこんなに素晴らしい成績が得られるといういい模範です。

私は、目標を持って努力し続けることや、きつい苦しいことに耐えて生活することの大切さを今の生徒たちに伝え、自分に自信を持って《自分がすてき》と思える子どもたちを育てていきたいと思っています。



校内スキー大会クロスカントリーの様子

鏡野町生徒指導推進連絡協議会

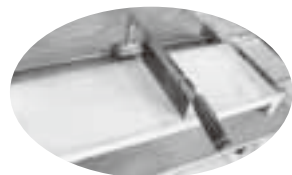
上齋原中学校 酒本和則

のびのびひろば

うどん作りをしたよ!!

(香南保育園)

香南保育園では、2月10日に老人会のおじいちゃん・おばあちゃんと一緒にうどん作りをしました。手作りのうどんはとってもおいしかったよ。



うどん切り包丁

包丁を上にする高さでうどんの太さが決まります。

「よいしょ! よいしょ!
おいしいうどんに
な〜れ!」
交代でうどんの生地を
踏みました。



おもしろいな〜!



「のばして、丸めて、踏んで
のばして、丸めて、踏んで
何回も繰り返すと腰のある
うどんが出来るんじや。」

たくさん
できたね。



うどん定食の
できあがり



前日は、こんにゃく作りをし、給食の先生の愛情
たっぷりのかき揚げと、おむすび、こんにゃくの
酢味噌和え、デザートはみかん。子どもたちは
沢山おかわりをして食べました。

手打ちうどんの作り方

〈材 料〉(3~4人分)

・粉400g ・塩20g ・水(ぬるま湯)200cc

〈作り方〉

- ①ぬるま湯に塩を入れよく溶かす。(夏は水でよい)
- ②小麦粉を加え10分ほどよくこねた後、厚手のナイロン袋に入れてよく踏む。
- ③生地を濡れた布巾を掛け、30分以上寝かせる。(夏は冷蔵庫・冬は常温)
- ④生地を綿棒で延ばす。(厚さ2mmまで)
- ⑤打ち粉を振りかけて折りたたみ、適当な幅に切る。
- ⑥沸騰したお湯で10分~15分ゆでる。
- ⑦素早く器に盛り、お好みにより薬味を添えて召し上がってください。

☆手打ちうどんをご家庭で作ってみませんか。