

私のおかあさん

東陽小学校四年
市川リカさん



うちのおかあさんは、パーマ屋をしています。パーマ屋は、一人でやっていて、よく休みます。冬は、いつも手をひびだらけにして働いています。

おかあさんは、みんなに働きものと言われています。ほんとにおかあさんは、働きものにもありますが、とてもおっかな



(今日も腕に自慢の料理をふるう市川さん)

いです。時々、勉強してないとい「早く勉強しなさい」と言ったり、「むりやりにやれとは、言っていないのよ。だから決まった勉強は、早くやりなさい」と言います。おかあさんは、九月二十六日に車のめんきよをとりました。けれど、まだとりたてなので、おとうさんにおこられてばかりいます。おかあさんは、おとうさんの頭もやります。おとうさんは、女の人みたくまいてもらいます。おかあさんは、「おとうさんは、頭の毛が、少ないからしょうがないね」とやるときすぐ言います。おかあさんは、働いているときスクーターをいつもかぶっています。

おかあさんは、二月二十七日生まれで、犬です。

おかあさんは、お料理がとくいで、いろいろなお料理を、たくさんつくってくれます。

おかあさんのつくってくれたお料理の中で、私が好きなのは、スパゲティー、ハンバーグ、などいっぱいあります。

おっかないときのおかあさんはきらいだけれど、やさしいときのおかあさんは大好き。

おかあさん、私の大きなおかあさん、いつまでもずっと長生きしてね。

料理一口メモ 市川さんの腕自慢

最近、物価の急騰に食事担当の私たちは大変なショックを受け、なるべく格安に、ボリュウムのある皆さんが、喜ぶ食事に苦勞しています。中でも子供たちの好物であるハンバーグは、コーンスープを付け合わせにして、スタミナのある我が家独特のおかずのひとつです。

ひき肉 1キログラム(四人分)
玉ねぎ(大)みじん切 一ヶ分
食パン 三枚、牛乳 一本
にんにく みじん切 三ヶ分
しょうが みじん切 一片
玉子 一ヶ
片栗粉 大サジ 一杯

塩、こしょう 少々

玉ねぎ、にんにく、しょうがはバターで弱火でよくいためます。

そして、さましてからパンを牛乳にひたしたものと、ひき肉、玉子などを全部入れて、よく手でまぜ合わせて形をつくり、フライパンで、ていねいに焼きます。

一方、別なべに酒をチョココで三杯、ケチャップ、ソースはコップで一杯、砂糖はコップで半分を入れて煮え立てておきます。

焼き上げたハンバーグをソースの中に入れて、静かに煮込みででき上がりです。お皿にスパゲティ、生野菜をきれいに盛り合わせて、ちよつとしたレストラノ風にみせます。

誕生

- ◎おめでとうございます
- 椎名幸八 長女 佐知子 1・2
 - 伊藤 実 長女 陽子 1・3
 - 林 繁樹 三女 里美 1・5
 - 川野 勇 長男 敏 1・7
 - 菅原信行 長男 忠幸 1・7
 - 堀越忠夫 長男 良修 1・8
 - 鈴木 勝 二女 亮子 1・9
 - 大木邦男 長男 正都 1・11
- ◎おくやみ申し上げます
- 吉田嘉信 父 栄 1・1
 - 小松フテ 1・1

☆編集室☆

- 伊藤 孝 父 松之亮 1・1
- 伊藤敬一 母 千ヨ 1・9
- 山崎西吉 父 恭悦 1・9
- 小西一男 父 由良 1・12
- 藤崎 清 父 人 1・14
- 平野芳春 父 卯三郎 1・18

町民の皆さんに編集室からお願
いがあります。最後の六ページは
息抜きのページとして気楽におか
あさんがたを対象に、登場しても
らうページにしたいと考えており
ます。今回は初めての試みとして
子供におかあさんのことを自由に
書いてもらいました。そして、そ
の作文をみてこのような企画を組
みました。今回は料理のことにつ
いて掲載しましたが、紙面を幅広く
するため、料理のことだけではな
く、簡単な裁縫の仕方、タンスに
着物をしまうときのコツなど、何
んでも結構ですので、子供におか
あさんのことを作文に書いてもら
って、合わせて一緒に掲載してい
きますので紹介して下さい。

編集室(企画係)
有線二〇二一〇二

訂正

一月一日号の表紙のページで、
一月の月間目標「謹賀新年」とあ
りましたが、「あいさつ」の誤り
ですので、深くおわびいたします。