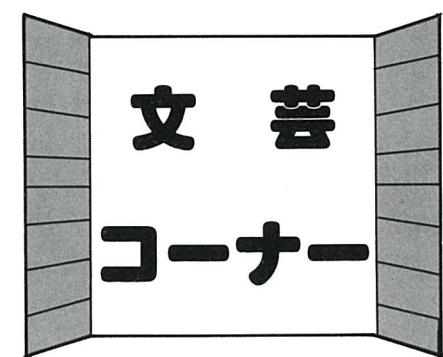


文芸コーナー

詩

今回の児童・生徒のコーナーでは、白浜小のお友達の作品をご紹介します。



す。ついたときは、ほつとしました。
ゆかとパパとママとのぶくんでやまなしにゆきました。

八がつ十三にち

ぶどうえんにつれてもらつて、おじさんに、ぶどうのきりかたをおしえてもらいました。のぶくんとはさみできつて、くるまにのせました。とてもおもしろかったです。

木つておしゃれだな。
春は、花がきれいにさいている。
夏は、葉がたくさんある。
秋は、黄色や赤になる。
冬は、葉も、花もない。
木は、どれがきにいつているのかな。

木

三年 松村 英里子

なつやすみの えにつきより

一年 しいな ゆか

七がつ二十一にち

プールにはいると、せんせいが、「ビートパンをつかいなさい」といいました。

ビートパンをつかうとおよげそうになりました。わたしは、うれしくなりました。

七がつ二十七にち

おじいちゃんたちと四にんでりょこうにいきました。

はねだからひこうきにのつて、こまつくうこうまでいきました。

ななめにとんだときは、とてもこわかつたです。でもとんでいふときは、こわくなかったで

ちちしぶり

一年 いとうたけふみ

せかい

三年 大木 誠一

このよの中は、

のひとと、マザーボクじょうにいきました。

おねえちゃんと、いつしょに

ちちしばりをやりました。

うしごやにいくと、くろとしろのまじつたおかあさんうしがいました。ぼくは、じょうずに

いるときには、つのがなかつても、うしには、つのがなかつたから、ぜんぜんこわくなかったです。

ひろいくさはらを、たくさんあるいたので、あしがつかれたけど、とてもおもしろかったです。

「よかつたね。」
と、いいました。
ぱくは、はじめて、ちちしぶりがきて、うれしかつたです。

おかあさんも、わらいながら、

さがっていたので、二つをりようでもちました。おやゆびとひとさしゆびで、さきのほうをかるくおしたら、しろいおちちが、ピュー、ピューとたくさんできました。おちはは、ぶにゅぶにゅして、とてもやわらかかったです。

四つのながいおちちが、ぶらさがっていたので、二つをりようでもちました。おやゆびとひとさしゆびで、さきのほうをかるくおいたら、しろいおちちが、ピュー、ピューとたくさんできました。おちはは、ぶにゅぶにゅして、とてもやわらかかったです。

おそとヒント

ライス ブティック

●材料

米	6人分目安
牛乳	1カップ弱
砂糖	小さじ1/2
卵白	3個分
バニラエッセンス	数滴
卵黄	3個分
バター	小さじ2
レモン	1個

●作り方

1、米はたっぷりの熱湯で5分位ゆで、水で洗ってザルにあげる。

2、牛乳・砂糖を鍋にかけ、煮上つたら、①を加えます。また弱火でゆっくり30分位炊く。型にバターを塗っておく。

3、②がさめてからバニラエッセンスを加え、卵白をよく泡立て、そつと混ぜ合せる。型に入れて蒸し器で蒸す。

4、型から出して、果物を飾る。

※かん詰のアンズをうらごしたアブリコットソースをかけると、一層おいしい。

●1人分の栄養量

エネルギー	250キロカロリー
タンパク質	7・5グラム