

文芸 コーナー

詩・作文

今回の児童・生徒のコーナーでは、日吉小のお友達の名作を紹介いたします。



1年 つちや えりこ

大きなおいもほり

さあ、いもほりだ、
いっぱいほるぞ、
わあい、わあい、みつけたぞ、
よいしょ、よいしょ、あかいいもだ。
もつと、ほるぞ、
こんどは、つるが、ふといぞ、
なかなか、でてこない、
シャベルが、うごかないよ、
けいこちゃん、ひっぱってよ、
てをいれて、よいしょ、
かぼちゃみたいな、大きないもだ。

ふくろのなかへ、いれよう、
はたけに、ぼっくり、あなが
できちゃった。



4年 越川 りつ子

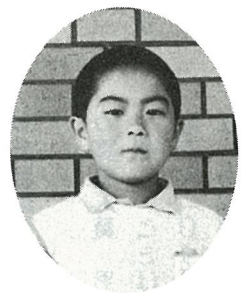
いもほり

今年も、さつまいもほりをした。
一年生から六年生まで、

「わあーっ」と畑に入った。
まるで、プールにとびこむ時のようだった。
みんな、顔をまっかにして、
いっしょうけんめいいもをほった
私もむちゅうでほった
赤いもがちらつと見えた
きつと大きいもだ。

「やった」
と思った。
すると、いもが次々と見えてきた。
いものつるは、どこまでつながっているん
だろう。
いもの家族かな。
でも、いもの方もなかなかごうじょうだった。
いもの家族と私のつなひきになった
わたしは
「負けるものか」
とふんばった
「ポーンポン」
といもがとれて、しりもちをついた。

「私の勝ち」
いもは、6本あった。



3年 土屋 秀樹

ちんくしゃとさんぽ

ちんくしゃとさんぽに行つた
ちんくしゃは、先に走つた
ぼくも、走つた
石につまずいてころんだ
いたい！

ちんくしゃは、もどつてきて顔をなめて
くれた
ぼくは、なによりも、ちんくしゃが
すきになった



6年 小川 裕美

いもほり

腕まくりをして
シャベルを持った手がせわしなく動き始め
る。
北風の冷たさもいつか忘れて

おそらごい ヒント

ジャガ芋と 豚肉のいため物

油で揚げたジャガ芋と豚肉を
しょうゆ味でいためます。揚げ
た芋はいためてもくずれず、コ
クがあります。

皮をむいたジャガ芋四百疋を
五、厚さの半月切りにし、水に
さらして切り口のでんぷんを流
し、ざるにあげて水気をきりま
す。

一七五度ぐらいの揚げ油で二
回ぐらいに分けて、キツネ色に
からりと揚げ、油を切ります。
豚肉の薄切り百疋を一口大に
切り、シヨウガ汁、油各少々、
しょうゆ小さじ一で下味をしま
す。長ネギ五疋分の粗みじん切
り、シヨウガ一片のみじん切り
を用意します。

油大さじ一を温め、ネギ、シ
ヨウガをさつといためて香りを
出します。豚肉にカタクリ粉と
油各小さじ半分をまぜて加え、
強火で火を通し、酒大さじ一、
砂糖小さじ一、しょうゆ大さじ
二・五半と、揚げた芋を加えて
ため合わせます。

(約三十分・四人前)