



今回の児童・生徒のコーナーでは、光中のお友達のお作品を紹介します。



3年 三木 修

初夏

僕はながめる
青い空に浮かぶ 白い雲を

雲はゆっくりと

空の青を白へと変える

雲の白はどんどん広がりが
やがて、その一つ一つが
ちぎれ飛ぶ

この動作をくり返し

空には、たくさん雲ができる

「雲よ、ずっとこのまま、この青い空に
浮かんでいておくれ。」

雲の白と

ブルーの似あう この空を

僕はながめる
さわやかな風に吹かれて



3年 大木 礼子

地平線

いつか広大な地平線を
ずっと見てみたい

どこまでも青く

広がっている空

どこまでも緑色に

広がっている大地

色さまざまに

ちらばって行く鳥たち

木の下で昼寝をしている

動物たち

いつか広大な地平線を

ずっと見てみたい

日本では見られない

青と緑の世界を



3年 川島 弥生

夏の風

窓の間をくぐりぬけ
鉄の風鈴 小さくゆらす



3年 伊橋 健

夏近し腕の明暗うつすらと



3年 布施江梨子

そよかぜがそつと知らせる つゆの時期



2年 椎名由起子

かたつむり 朝つゆの葉に 子供連れ



2年 越川 知子

あさぎりに とけて流るる ほととぎす



2年 堀越 謙子

紫の色 あざやかに咲く あやめ

洋風呉汁

◎材料

大豆(水煮) 1/2カップ。とり肉 120g。玉ねぎ中1個。じゃがいも中1個。人参1/2本。スープ素1個。塩小1強。こしょう少々。にんにく1かけ。ブロッコリー1個。牛乳1本。油小二。

◎作り方

- ①大豆はカップ一の水とミキサーにかける。
- ②とり肉は一口大、玉ねぎはうす切り、じゃがいもは乱切り、ブロッコリーは色よくゆでる。
- ③油でにんにくを炒め、とり肉、玉ねぎ、じゃがいもを炒めてスープを加える。
- ④煮えたら大豆汁を加え、煮立ったらあくをとる。最後に牛乳を加え、塩、こしょうで味を整える。

ふるさとまつり

八月十八日(日)

地区ごとに神輿を繰り出し町内を練り歩きます。是非、参加してください。なお、詳しくは八月号でお知らせします。