



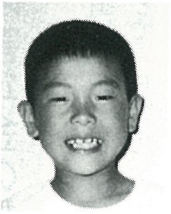
今回の児童・生徒のコーナーでは、日吉小のお友達らの作品を紹介します。



1年 おがわ かつのり

いもうえ

あつ、あめがやんだ。いもうえに いける。みんな たいそうふくに きがえた。こうちようせんせいも、いっしょにいく。おおきな はたけだ。くろいつちのお山に、あなをあけて、なえをいれると、はっぱが、くびだして いるみたいになった。うえから あしで かるくふんだ。



2年 とう なおき

夜のたいふう

夜、たいふうがきた つよくて つよいかぜ木が たおれた まどが はずれた こわくて おしっこに行けない 「おとうさん、こわいよう」 なかなか ねむれなかった



3年 羽山 和成

いもうとのみき

みきは、ちいちゃくて おしゃまで 手もちっちゃくて ちよつとなくけど 元気で おもしろくて よく食べて よくうごく子。



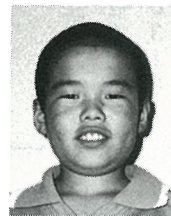
4年 小川 勝枝

時

あの時 この時

時はすぐに すぎて行ってしまっ 止まってほしい

そう思っても時は だれの言葉も聞かずに 一人で行ってしまう 時はたつた一人で 旅をしているのだ そして時は…… だれにも止められない 自分の早さがあるのだ



5年 田山 博之

きらいなチーズ

「キーンコンカンコンコン。」 給食の時間だ。 今日はずのチーズの日だ。 いやいや食堂へ行く。

「いただきます。」 チーズだ。

今日こそがんばって食べよう。 口もとまで持っていたが ぼくにはおいがいやで食べられない。

「給食全部食べられた人。」と係がいう。 ぼくだけ手が上げられない。 だまって頭を下げた。 はずかしい。 早くチーズを食べられるようにしたい。

おそろいの ヒント

35

大豆のメンチカツ

◎材料(4人分)

- ゆで大豆300g。合挽肉100g。玉ねぎ180g。卵 $\frac{3}{4}$ 個。パセリ4g。パン粉カップ1。トマトケチャップ大1。小麦粉大4。サラダ油大1。揚げ油40g。こしよ少々。塩少々。付け合わせのキャベツ200g。人参200g。

◎下ごしらえ

- ①大豆は洗って一晩水につける。
- ②大豆はヒタヒタの水を入れて火にかけて、沸とうしたら弱火にし、アクを取りながら、途中で水をさしつつ やわらかくなるまで煮る。

◎作り方

- ①大豆が熱いうちにすり鉢ですりつぶす。
- ②玉ねぎはみじん切りにして炒め、次にひき肉も炒め、塩・こしょうする。
- ③パセリはみじん切り、付け合わせのキャベツと人参は線切りにする。
- ④①の大豆の中に②・③とパン粉・トマトケチャップ・卵を加え、ねばりが出るまで混ぜ小判型に丸める。
- ⑤④に小麦粉・卵・パン粉の順につけ型を整える。
- ⑥⑤を油で揚げ③を付け合わせる。