

## 全部完売！

おおとよ小学校 五年  
久保 彩音



12月7日、高知市のひろめ市場で、おおとよ小学校の子どもたちが作った大豊町の特産品や、保護者や地域の方が作ってくださった食品などを販売する「作って売って販売学習」を行い、4～6年生が参加しました。品物は無事完売、また寺内太刀踊りも披露し、会場を盛り上げました。

## 教育委員会だより

今日は「作って売って販売学習」の本番でした。無事、全部完売することができました。とてもつかれました。自分達はお米とパットライスを売りました。「二キログラムで百円！安いですよ。」と、よびかけを何度もしました。そしたら、次々にお客さんに来て、お米をたくさん買っていたきました。そのため、お米は開店してからわずか、三十分か四十分で売り切れしました。でも、パットライスはなかなか売れませんでした。そこで、「子ども達が大好きなパットライスですよ。」と、かめちゃんやめちゃんやアピールしました。声がかかるほど言いました。そしたら乃音ちゃんのおじいちゃんとおばあちゃんが何袋も買ってくださいました。「ありがとうございます。」

と感謝をこめてあいさつしました。ついに、パットライスが残り六袋になりました。だんだん、お客さんが少なくなってきたので、また、すぐアピールしました。会計だった和吉くんもはりきって言っていたので、また、お客さんが増えました。そして、最後にまとめてかかってくださるお客さんがいてみごとに完売しました。昼ご飯を短い時間で食べ、次は他の班の手伝いやチラシ配りをしました。野菜が多かったため、その班の手伝いをしました。「なまをください。」という人が多かったけど、別の野菜を買って下さるお客さんもいました。最終的には、めいちゃんのお父さんにも何個か買ってもらいました。そしてなんとか野菜も完売しました。最後にのこったのは木工製品でした。五つで五十円とか、ぎりぎりまで値下げしました。とちゅう外国の人にも買ってもらいました。工製品も全部うれました。全部完売できたので、良かったです。



うなるバチ！心に響く重低音！  
**大豊町立小中学校文化芸術体験授業**  
〔日時〕 1月29日(木)午後2時～3時(予定)  
〔場所〕 大豊町中学校体育館  
〔駐車場〕 大杉農村広場  
伝統的な和太鼓に、津軽三味線や箏も加わった和楽器集団『独楽』の和楽器鑑賞会を開催します。  
入場は無料です。  
で、保護者・地域の方もぜひお越しください！



### 文芸誌「ともしび」第25号発行

大豊町文化協会文芸部では、今年も文芸誌「ともしび」を発行しました。



「ともしび」は大豊町在住の方から、遠く大豊の地を離れ、異郷の地で活躍されている方まで、多くの方の寄稿をいただいで作成されています。

詳しくは、大豊町教育委員会までお問い合わせください。  
7210458

## ヘルスメイトのおしゃべりコーナー

が、包丁で刻んでミンチにすることで、出来上がりのジューシーさは格別です。肉ダネに小麦粉を薄くまぶしたり、焼き時間を守ることもふっくら、ジューシーな仕上がりの大切なポイントです。ソースも簡単に手作りでき、いつもより少しの手間を加えるだけで「フレンチ」の雰囲気味わえますので、ぜひ一度お試しください。

### ◎ビーフハンバーグ

材 料 (4～6人分)

|             |        |
|-------------|--------|
| 牛切り落とし肉     | 600g   |
| 玉ねぎ         | 1/2個   |
| 卵           | 1個     |
| パン粉         | 40g    |
| 塩           | 小さじ1/5 |
| こしょう        | 少々     |
| 赤ワイン        | 1カップ   |
| トマトケチャップ    | 大さじ3   |
| しょう油        | // 2   |
| A はちみつ      | // 1   |
| バター         | 30g    |
| こしょう        | 少々     |
| クレソン(または水菜) | 1束     |
| 小麦粉         | 適宜     |
| 油           | 大さじ2   |

問い合わせ先 …大豊町食生活改善推進協議会  
(住民課健康づくり班内)

### 作り方

- ①肉は包丁で粘りが出るまでたたき切りミンチにする。玉ねぎはみじん切りにする。
- ②ボウルに玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょうを入れて混ぜてから牛肉を加えてよく練り混ぜる。最後にボウルに肉ダネを打ち付けて空気を抜き、4～6等分して形を作る。
- ③フライパンに油を熱し、②に小麦粉を薄くまぶして入れる。真ん中を少しくぼませ、強火で約1分、弱火で4分焼く。次に裏返して強火で1分焼き、水1/4カップを入れ、ふたをして弱めの中火で水気がなくなるまで5～6分蒸し焼きにして器に取り出す。
- ④フライパンが焦げ付いた場合は、その部分だけをふき取り、赤ワインを煮たててアルコール分を飛ばす。Aを加えてとろりと煮絡めてソースを作る。※ポン酢をかけるとさっぱりした味に。
- ⑤器に盛り、ソースをかけて、クレソンを添えて出来上がり。

### 1人分の栄養価

(6つに分けた場合)

|       |         |    |       |
|-------|---------|----|-------|
| エネルギー | 396kcal | 脂質 | 24.3g |
| たんぱく質 | 21.8g   | 鉄  | 2.5mg |
| カルシウム | 22mg    | 塩分 | 1.7g  |

## 交通安全ニュース

### 謹賀新年

旧年中は大変お世話になりました。本年も変わらぬご指導、ご協力を賜りますよう何卒よろしく  
お願い申し上げます。

2015



## 危険！！【急】のつく運転

道路の凍結が心配される季節です。

いつも以上に慎重な運転を心掛けましょう。

○アクセルの踏みこみはゆっくりと

○急がず徐々に加速

○カーブ手前は減速し、コーナリングは急ブレーキ・急加速・急ハンドルを避け一定のスピードで

○ブレーキはソフトに

○車間距離を長めに

(凍結路は乾燥路に比べ約8倍の停止距離が必要です)



高知東警察署本山警察庁舎  
高齢者交通安全アドバイザー 上池  
☎ (0887) 76-0110

### 「受講修了証」活用していますか？



交通安全講習を受講された方には左記のような【受講修了証】をお渡ししています。

既にお持ちの方は毎月の県民交通安全の日に協賛店でのご利用で、お得にお買い物ができます。

まだお持ちでない方は、年に一度は交通安全講習を受講され、交通事故防止に役立てていただきたいと思います。詳しいお問い合わせは、本山警察庁舎交通課まで。

### 今月の県民交通安全日

20日  
(火)

覚えちゃいてよ！

