

9月23日(日)の運動会では、小学生と一緒に生雲保育園児も頑張りました!かけっこに、ダンスに、親子競技にと大活躍。観客席の応援団からは、黄色い大歓声。ちょっと照れ気味の園児もいましたが、全員とってもいい笑顔です。



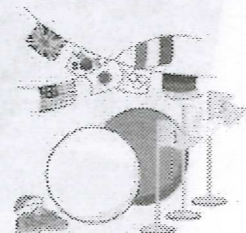
見せる!阿東魂

9月9日(日)
阿東中学校 運動会



雨予報の中の開催が心配された運動会でしたが、阿東中学校運動会の大会スローガン「見せる!阿東魂」のもと、生徒たちの熱闘に重くるしい雲の隙間から太陽も観戦に訪れたようです。赤白団結の証入場行進。男子の意地を見せた「OVER COME(騎馬戦)」、女子の強さを見せた「ガールズスピリット」、伝統文化の伝承「団七」「けだし」と見ごたえのある競技が続きました。お家芸?の仮装競技では趣向を凝らした作品で会場を沸かせ、応援合戦では中学生の清々しさ力強さに、感動が伝わってきました。

「阿東魂」しかと見届けました!!



お料理教室 ~イタリア料理編~

9月20日(木)分館がイタリア料理店に変身しました。「女性学級」と「子育て学級」が中心となり年代を超えた交流を目的としたお料理教室を開催。島根県津和野町でイタリア料理店をされている赤松シェフにお越しいただき、本格的なイタリア料理を作りました。ライスサラダを作る時、イタリア料理ではお米は洗わないそうです。これには皆さんもびっくりしました。



カラメルが流れるように落ちていく様子は、まさにプロの技!



下準備30分。料理開始から1時間半でデザートまでの4品が完成しました。お店でするように綺麗に盛り付けて味わいました。美味しかったです。

メニュー

- ライスサラダ さつまいものスープ
- なすとベーコンのトマトソースの Pasta
- 梨のパンナコッタ



基本のトマトソースに、揚げなすやベーコン唐辛子・チーズを加えて炒めるとこの写真の Pastaが完成しますよ。

基本のトマトソースの作り方

- 材料 トマト水煮 3缶 玉ねぎ1個
にんにく 1かけ 塩 少々
オリーブオイル 100ml

作り方

- 1: 玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
- 2: 鍋にオリーブオイルを入れ、1の材料を加え弱火でじっくり炒める。
- 3: 2にトマトの水煮を加え、木べらなどでつぶしながら、やや弱火で煮込む。
- 4: 煮立ったら火を弱くする。静かに煮立つ程度で、全体の量が半分程度になるまでじっくり煮込む。塩で味をととのえて、出来上がり。



赤松シェフのお店は

「ボンム・アフレ」津和野町にあります