

令和5年度 藍川中学校 PTA だより No.7

出藍への育み

令和6年1月吉日

藍川中学校 PTA 本部

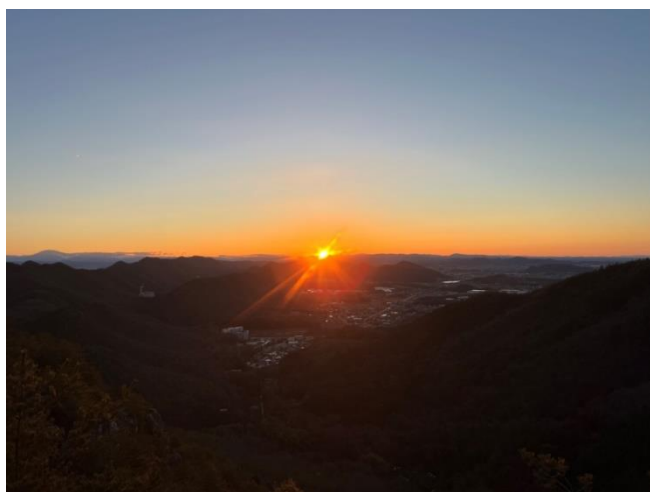
●新年あけましておめでとうございます。

2024年の新年を迎え、今年度も残すところあと3か月となりました。

PTA会員の皆さんや、生徒の皆さんにおかれては、つつがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。今年度藍川中学校PTAはボランティア制度に切り替わった初年度ですが、今日まで無理なく活動できていますのもPTA会員の皆さんのご理解があったことと思います。

また、今年は新年早々から大きな震災など、心を痛める出来事が起こってしまいました。きっとご家族で話題にされていることと思います。災害については普段からの備えが大切と言われています。ご家庭の災害発生時の決まり事など、この機会に再確認されてみてはいかがでしょうか。

一方、今年の元日は天気に恵まれご来光を各地で見ることが出来ました。藍川中学校東側の芥見権現山山頂付近でも、とてもきれいなご来光が見ることが出来ましたのでご紹介します。

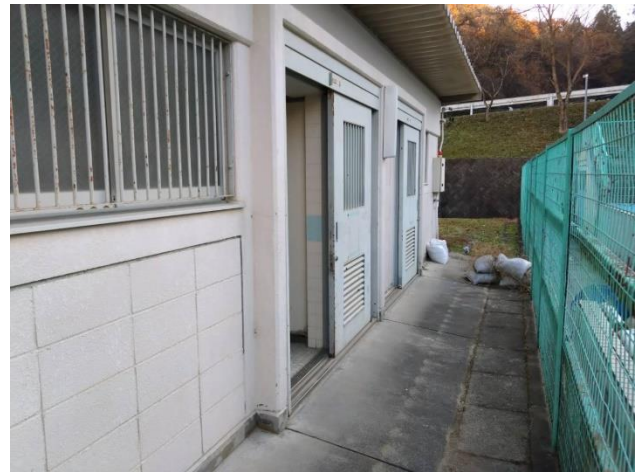


● 藍川中学校の屋外トイレについて。

先般、保護者からの声による、屋外トイレ不具合への対応についてお知らせいたしました。校長先生方と相談した結果、プール横のトイレは常時施錠では無くなり、いつでも使用できる状況となりました。清掃は今後生徒たちにより定期的に行われる予定です。今後もPTA本部は学校と協力して生徒たちのより良い環境づくりを目指していきます。



プール横のトイレ



施錠はされなくなりました

● 「親子で1品作ってみよう」の取組について先生方もご参加頂きました。

先月、冬休みを利用した家庭教育学級では、親子で料理をする取組についてご案内しました。参加頂きました生徒、保護者の皆さんありがとうございました。先生方にも、ご自身のご家庭でご参加頂きました。料理の出来栄の一部を教えていただきましたのでご紹介いたします。

★勝野陽介先生

メニュー:スタミナ炒め

材料: にら、もやし、ひき肉、にんにく、唐辛子、中華スープの素。

注意点:唐辛子入れて辛い。にんにくなので臭い。

感想: うま辛い👍👍



★長谷川絵美先生

メニュー：マグロの中落ち丼、数の子、キャベツの味噌汁

感想：勝野先生に会った市場で買った、マグロの中落ちと数の子を食べました。
数の子は、娘と一緒に薄皮を取りました。マグロは家族に喜ばれました。



★伊藤雄樹先生

メニュー：カルボナーラ

インターネットで電子レンジで火を使わずに作れると知り、作ってみました。
とっても簡単なので、もし時間があればやってみてください。おすすめです。

①◇の材料を入れる

- ◇牛乳 100cc
- ◇とろけるスライスチーズ3枚を一口大にちぎったもの
- ◇角切りベーコン
- ◇コンソメ細粒 小さじ1
- ◇塩ふたつまみを入れてラップをする

②パスタをゆでる

(レンジでできるのを100均で購入するとレンジオンリーでできます)

③①を 600W で2分程度加熱

④③に卵(全卵でも卵黄のみでも可)を入れてよく混ぜる

⑤④にパスタを入れよく混ぜたら、ブラックペッパーをかける

