

ちびっこ英会話「イースターパーティー」

参加者大募集!

～外国人講師と英語であ・そ・ぼ! 欧米の春のお祭り「イースター(復活祭)」を体験しよう～

- 日時 3月24日(土) 午後2時～4時
- 対象 3歳児～小学生(保護者同伴)
- 場所 三野町保健センター
- 申し込み期限 3月22日(木)
- 参加料 子ども1人 1,000円



「外国語講座～英会話・韓国語・中国語～」 & 「ちびっこ英会話」

受講生募集! 4月9日スタート

★外国語講座★ 日時・受講料についてはお問い合わせください。

曜日	講座名	時間	講師	場所	曜日	講座名	時間	講師	場所
英会話	月 上級	19:00～	ギャレス・コフン	マリウエーブ	韓国語	月 初級Ⅰ	19:30～	金 銀敬	高瀬町公民館
	水 基礎英会話	10:00～		豊中町農村環境改善センター		水 中級Ⅰ	13:30～	崔 榮晋	
	水 中級Ⅰ	18:15～		マリウエーブ		水 中級Ⅱ	15:00～		
	木 初級	19:35～				木 中級Ⅱ	19:00～		
	木 初級	10:00～		豊中町農村環境改善センター		金 初級Ⅱ	20:20～		
	木 中級Ⅱ	11:20～		マリウエーブ		金 初級Ⅰ	19:30～	金 銀敬	
木 初級	18:30～	マリウエーブ	金 初級Ⅰ	10:00～	朴 英信				
木 初級	19:50～		金 入門	19:00～	豊中町農村環境改善センター				
中国語	※中国語は5月からスタート予定								

★ちびっこ英会話★ 【対象：3～12歳】

クラス	曜日	時間	講師	場所
Kitty Class (キティークラス)	月	16:00～17:00	ギャレス・コフン	マリウエーブ
	木	15:00～16:00	ジュディ・パク	山本町生涯学習センター
Puppy Class (ポピークラス)	月	17:00～18:00	ギャレス・コフン	マリウエーブ
	木	16:00～17:00	ジュディ・パク	山本町生涯学習センター
Bunny Class (バニークラス)	木	17:00～18:00	ナチョ・プラスコ	高瀬町公民館
	金	16:00～17:00	ジュディ・パク	山本町生涯学習センター
Pony Class (ポニークラス)	金	17:00～18:00	ジュディ・パク	山本町生涯学習センター
	金	17:00～18:00	ナチョ・プラスコ	マリウエーブ

講師紹介

韓国語

チェ ヨンジン 崔 榮晋 (韓国出身)

キム ウンギョン 金 銀敬 (韓国出身)

ちびっこ英会話

ギャレス・コフン (イギリス出身)

ナチョ・プラスコ (スペイン出身)

ジュディ・パク (韓国出身)

申し込み・問い合わせ (財)三豊市国際交流協会 ☎56-5121 (火曜・祝日休館) <http://www.mitoyo.org/>

▼問い合わせ 少年育成センター ☎62-1115

少年育成センター

今月は、三豊市青少年健全育成市民会議が募集した平成23年度「家族ふれあい・あいさつ運動」標語部門の入選作品を掲載します。(敬称略)

- 小学生の部
- かぞくとね いっぱいはなすとたのしいよ (箱浦小2年 大畑舞華)
 - あいさつで えがおとげんきとどけよう (松崎小2年 西内真白)
 - 「おかえり」とへんじが聞こえるうれしいな (比地大小2年 白川 旭)
 - テレビより みんなの会話が おごちそう (大野小3年 村上萌絵子)
 - あいさつは 心のとびらを あけるかき (本山小3年 福田彩乃)
 - 目を合わせ 笑顔であいさつ 自分から (笠田小4年 今川魁人)
 - あのね・今日はね・で始まる タコほん (大野小5年 伊藤智啓)
- 中学生の部
- あいさつで 自分も相手も ぼっかばか (豊中1年 高垣駿介)
 - いただきます 一家団らん 晩ご飯 (豊中1年 塩崎柊輝)
 - ありがとう 心をいやす 合言葉 (豊中2年 近藤美以奈)
 - 話し合おう 相手の思い 自分の思い (豊中3年 安西倫美)
 - 家族との 会話は私の 宝物 (和光中3年 多田夢香)
 - スイッチオン 朝のあいさつ いい気持ち (仁尾中3年 吉田圭佑)

旬の味を楽しむ フルーツ王国 簡単レシピ



ブロッコリー焼き

学校給食からおすすめメニュー

今が旬の三豊産の野菜や果物を使った料理のレシピを紹介しています。

材料 (5人分)

- 【生地】**
- 薄力粉 15g
 - お好み焼粉 50g
 - 金時ニンジン 50g
 - 山芋 35g
 - 卵 1個
 - 水 40cc

- 【具】**
- ブロッコリー 75g
 - 豚肉 50g
 - 白ネギ 40g
 - とけるチーズ 35g
 - 納豆 20g
 - 油 少々
 - お好みソース 35g
 - 青のり・かつおぶし 適量

作り方

- ① 豚肉はあらかじめ炒めてあら熱をとる。
- ② ボウルに割りほぐした卵とすりおろした金時ニンジン・山芋を入れ、泡立器でよく混ぜ、粉を入れて混ぜ生地を作る。
- ③ ブロッコリーは房の部分だけを切り小さく刻んでおく。茎は皮をむき、2～3cmの千切りにする。白ねぎは小口切りにする。
- ④ ②に豚肉、野菜、チーズ、納豆を入れてよく混ぜる。
- ⑤ フライパンを熱し、油をひき④を丸く広げ、弱火で焼き、生地のまわりが固まり色がついたらひっくり返して同じように焼く。
- ⑥ 焼きあがったら、ソースをぬり、青のり・かつおぶしをふって出来上がり。

簡単にできて ふわふわ♪子どものおやつにピッタリ!



ブロッコリン

▶ 問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

美味しいは地産地消から ⑱ タマネギの苗植え体験

大見小学校で、全校児童195人を対象としたタマネギの苗の植え付け体験学習を行いました。

今回の取り組みはJA香川県の協力で実現したもので、三野町大見地区の森さんの畑に苗を植えました。

始めに、JAタマネギ部会臼杵部会長からタマネギの栽培方法・苗の植え方を、JA高瀬集荷場森所長から、三豊市で40ヘクタール、プール400個分の広さの畑でタマネギを作っていることを教えてもらいました。

そのあと苗の植え付けをしましたが、1・2年生では畝の幅が広く奥まで手が届かないので、5・6年生に手伝ってもらいながら苗を植えていきました。

初めて苗植えをする児童もいましたが、上手に植えていました。

今回植えたタマネギは、今年の5月下旬に収穫され、6月にはタマネギを使った料理が給食に登場します。どんな料理の中に、入っているのか楽しみですね。



▲5月のタマネギの収穫が楽しみです

▶ 問い合わせ 学校給食課 ☎62-1114