

# パラグアイからHola!(こんにちは)



南半球にあるパラグアイは、北半球にある日本とは季節も違い時差があります。日本は、いま秋ですね。こちらの季節は春(9月21日~)ですが、パラグアイは春でも夏です(笑)。

首都アスンシオンの気候は、年間を通して高温(朝晩は寒いくらいですが)なので、学校には、子どもたちの大好きな果物の木やきれいな花を咲かせる木などがたくさんあります。

果物の木は、11種類ぐらいあり、バナナ、パッションフルーツ、チリモジャ(柿みたいな味かな?)、マンゴー、ポメロ(味はグレープフルーツかな?)などです。

12月になるとみんなでマンゴーを採って食べるそうです。もう既に、たくさんの実をつけています。

この果物たちをめぐって、学校では三つどもえの争奪戦が繰り広げられています。一つは、本校職員と児童生徒のグループ、二つめは、学校警備職員(国家警察官)のグループ、そして一番の敵は野鳥軍団です。毎回、熟したかなと思ったときには、野鳥軍団に食べられています。ですから、果物が熟す頃は激しい争奪戦が繰り広げられるのです。

ほぼ1年中咲いている花は、ブーゲンビリア、ハイビスカス、ラパーチョなどです。

ラパーチョは国の代表的な花で、ピンク色、黄色、白色がありピンク色の花は日本の桜に似た感じの木です。

セマナ・デ・ラ・アミスタ(友情週間)が、9月12日から3日間あり、本校と現地校の子どもが、お互いの学校を訪問し合い交流活動をしました。今年で10回目になります。

「日本の文化や習慣を知らせよう」の授業では「あやとり」、「コマ作り」、「花いちもんめ」など楽しい遊びをしました。

また、「パラグアイの文化や習慣を知ろう」では、スペイン語での交流授業を行いました。(このため、毎日スペイン語朝会をしてスペイン語に親しんでいます。)

学習や遊び、スポーツを通して、お互いの文化を理解し両校の子どもたちが友情を深めることができました。

アスンシオン日本人学校校長 新井 富夫



校庭に実ったチリモジャの果実(日本ではチリモヤ、チェリモヤとも言われています)

アスンシオン日本人学校のホームページ <http://www.geocities.jp/coljap2/> もご覧ください。

## 少年育成センター

一般用	72-5039
FAX	72-5497
少年相談	72-5024

最近、子どもと一緒にテーマパークへ遊びに行きました。天気もよく、たくさんの人が入場していて、歩きのさえもしんどい状態でした。下の子はまだ小さいので、ゆるるアトラクションに乗るとすぐに泣き出したり、暑くてしんどくなる、「もう歩けない」と言って座り込んだりしてしまいました。子どもを抱きかかえて歩いていくのも大変でした。

最近、高校生などが大きな事件を起こしたりするケースがありました。そうした事件を起こす子どもは、心が育っていないのかなと思います。テーマパーク内で親が子どもの手を離さずに見守るのは特別なことかもしれませんが、普段の生活でも親が子どもたちの行動などに気を配って見守っていくことによって、子どもたちの心は成長していくでしょう。

小さいころから子どもにできるだけ時間をかけ、愛情を持って見守り、育てることによって、子どもの心の成長に大きな変化が出てくるものと思います。子どもたちの成長のためにも、子どもにたくさん「てま」と「ひま」をかけてあげてください。

# 赤い羽根共同募金



赤い羽根共同募金  
10月1日～12月31日

毎年、赤い羽根共同募金運動にあたたかい善意のご寄付をお寄せいただきありがとうございます。共同募金運動は、みなさまに支えられて今年60回目を迎えました。「地域の福祉、みんなで参加」をスローガンに本

年も10月1日から全国一斉にはじまります。

みなさまからの一層のご支援・ご協力をお願いいたします。



## 生鮮食品に近い加工食品にも原料の原産地が表示されます

10月2日以降、国内で製造・加工された生鮮食品に近い加工食品にも主な原材料の産地表示が義務づけられました。

なお、主な原材料とは、原材料に占める重量割合が50%以上のものをいいます。

### 義務対象品目

- 農産加工食品 8食品群  
乾燥・塩蔵したきのこ類・野菜・果実 緑茶 もち等
- 水産加工食品 6食品群  
塩蔵魚介類、塩蔵海藻類 調味した魚介類・海藻類等
- 畜産加工食品 5食品群  
調味した食肉 合挽肉、その他異種混合した食肉等
- その他 1食品群  
生鮮食品を異種混合したねぎま等

《表示例》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国)、食塩
内容量	1尾
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	10 以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

詳細については、下記までお問い合わせください。

問い合わせ  
中国四国農政局 香川農政事務所 地域第二課  
25-3191

シリーズ  
No. 4

## なんなん？ 食育

### 詫間町大浜学校給食センター

詫間町大浜学校給食センターは、平成11年4月に完全ドライ方式で新設されました。現在、大浜・箱浦小学校、大浜・箱浦幼稚園に学校給食を提供しています。

瀬戸内海に面するこの庄内地区は、海の幸が豊富な

七夕飾り

七夕給食の様子



所です。給食の献立の中にも、「ねぶとの三杯酢」「えびと大豆のからあげ」「じゃこサラダ」「さつま」「さわらの照り焼き」「いかなごのからあげ」など、地域の食材をふんだんに使っています。

また、行事給食として、7月の七夕給食の時には、地元のテングサを使って「七夕ゼリー」を作り、子どもたちにも大好評でした。

これからも、おいしく栄養のバランスのとれた給食を作っていきたいと思います。

### メニュー紹介

大浜海岸で子どもたちや調理員が採ったテングサを使ったところてんのあべかわを紹介します。

#### ところてんのあべかわ

#### 作り方

テングサと水を大きめの鍋で強火でたき、沸騰したら酢を入れる。ふきこぼれないように弱火にし、30～40分位煮る。布でこし、容器に入れて冷やし固める。一口大の角型に切る。グラニュー糖・きなこをまぶす。



#### 材料(1人分)

テングサ・・・15g  
水・・・55g  
米酢・・・0.3g  
グラニュー糖・・・4g  
きなこ・・・22g