

わたしの家では、おふろの中でかぞくかいぎをします。一しゅう間に一ど、おとうさん、おかさん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。おふろの中は、体と体がぶつかりあり、ぎゅうぎゅうづめです。どうしても一人は、はみだしてしまいます。その人がいつもおとうさんです。おとうさんは、体をあらわん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。

わたしの家では、おふろの中でかぞくかいぎをします。一しゅう間に一ど、おとうさん、おかさん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。おふろの中は、体と体がぶつかりあり、ぎゅうぎゅうづめです。どうしても一人は、はみだしてしまいます。その人がいつもおとうさんです。おとうさんは、体をあらわん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。

「せんしゅ交たい。」とおとうさんがいって、わたしたちとかばんこにせなかをこすりあいます。そして、おふろの中に入ります。おかあさんは、弟をあらわながらわたしたちに話しかけます。おかあさんがこまつたことをわたしたちにそうだんします。みんなでどうしたら一番よいかいろいろかんがえます。弟もいっしょに考えていたことを話します。妹は、よしあんで友だちとあそんだことや、ならったことを話します。そして弟にも「一日いい子でした」と聞きます。わたしは、学校であつたことを話します。妹は、「うん」と、うなずいてニコニコしています。

わたしの家では、おふろの中でかぞくかいぎをします。一しゅう間に一ど、おとうさん、おかさん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。おふろの中は、体と体がぶつかりあり、ぎゅうぎゅうづめです。どうしても一人は、はみだしてしまいます。その人がいつもおとうさんです。おとうさんは、体をあらわん、妹、弟、そしてわたし。かぞく五人でおふろに入ります。

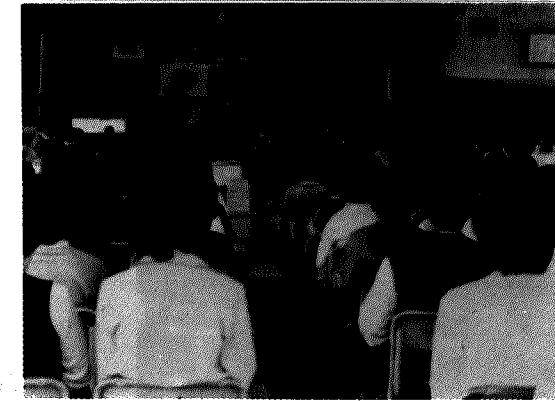
「せんしゅ交たい。」とおとうさんがいって、わたしたちとかばんこにせなかをこすりあいます。そして、おふろの中に入ります。おかあさんは、弟をあらわながらわたしたちに話しかけます。おかあさんがこまつたことをわたしたちにそうだんします。みんなでどうしたら一番よいかいろいろかんがえます。弟もいっしょに考えていたことを話します。妹は、「うん」と、うなずいてニコニコしています。

宗村かおりさん(大野小三年)が 県知事賞受賞!

明るい家庭づくり作文



賞状を手にもつかおりさん



屋外体育施設ナイター設備 大野小学校増築 —合同竣工式行う—

大野小学校の増改築事業と、外体育施設のナイター設備完成の合同竣工式が、四月十八日、同校体育馆で、児童や関係者など五百人が列席して、盛大に行われました。

老朽化の著しかった大野小学校は保育所側の校舎を取りこわし、新たに同位置に、鉄筋コンクリート三階建、延面積一四七一・八六平方メートル、総工事費二億九千三十五万円を投入し、りっぱな校舎になりました。

野球場も早くから、ナイター設備の設置をと愛好者たちから望まれていたもので、四千三一七万円をかけ、近郷にない明るい照明度を持つ、ナイター設備が完成し、五月一日にはナイター開きが行われました。

ナイター開きは、浅妻町長はじめ、町会議員及び黒崎野球連盟ら関係者約百名が出席、夜七時、点



▲古い校舎



▲新しい校舎



▲ナイター開き

火式とともに、四基の照明塔に灯りが点り、グラウンド一面を明るく照らしました。初のナイター試合は、浅妻町長の始球式で始まり、夜空に白球が舞いあがりました。

**揚げもの、いたためのもの
油の上手な使い方**

揚げものやいたためのものなどをするとき、家庭では油の使い方をいろいろ工夫されていることでしょうが、永年の習慣には意外と思われる。揚げものなどをするとき油の温度をあまり上げすぎないようがりります。また、揚げものなどをするときガラスびんに口ひつぱいまで入れて流しの下や戸棚へ置き、窓越しに陽光があたるようなところは避けましょう。

保存は、きっちりフタのできるガラスびんに口ひつぱいまで入れて流しの下や戸棚へ置き、窓越しに陽光があたるようなところは避けましょう。

一度見直してみましょう。

一度使った油を鍋に入れっぱなしだしておるのは、よくあります。油そのものが酸化しやすいため、家へ持ち帰えれば、きれいになっているのに」と半ばあきれました。



善久老人クラブ員三十人が参加して、部落の町道や空地、電車軌道などに捨てられている、空カンや空ビンなどのゴミ拾いの勤労奉仕を行い、地域の人から喜ばれています。

四月二十七日は好天に恵まれ数班に分かれ、それぞれビニール袋や布袋を手に、部落の大掃除を行いました。参加した老人の一人は「少しでも昔さんの役に立ちたいと、そして、これからのおじいさんは世間からも、家族からも愛される人間にならなくては……」と、初夏を思わせる陽差しをいっぱいに受け、額に汗しました。

ながら、もくもくとごみ拾いに精を出していました。なんどこの日集めたごみは、大きなビニール袋に、七〇袋にもなり、会員はあまりの多さにピックリ、「投げ捨てないで、家へ持ち帰えれば、きれいになっているのに」と半ばあきれました。

さし油のめやす

こまかい泡(カニ泡)がたくさん出たら、危険信号です。衣がべとつとし、三〇・五〇%も油の付着量がふえたり、緑の野菜を揚げても汚い色に揚がるようだと、いたんでいる証拠です。

一回揚げるごとに、油が減りますから、そのまま油に溶け出ますので、(さし油)が、普通、六・七回まで丈夫です。

から揚げの場合、肉や魚の成分がそのまま油に溶け出ますので、油が悪くなるのが早いといえます。衣をつけると、から揚げに比べて油は長持ちします。

おかあさんなどいろいろなことをお話し、たのしいかぞくかいぎにしたいと思います。

さし油のめやす

こまかい泡(カニ泡)がたくさん出たら、危険信号です。衣がべとつとし、三〇・五〇%も油の付着量がふえたり、緑の野菜を揚げても汚い色に揚がるようだと、いたんでいる証拠です。

一回の油量は九〇ミリリットルもあればよく、天ぶら方式の半分以下の使用量です。出来上がりも、油が全体によくなじみ、トングなど肉類も柔らかく、衣もソフトに仕上がり、一石二鳥です。

いため揚げ方式とは、天ぶら方式でフライをすると、残り油がたくさんできます。残り油を少なくするためには、いため揚げ方式でフライをするとよいでしょう。

天ぶら方式でフライをすると、油の油に、衣をつけた材料を入れ、ふたをして十分(一十五分)ゆっくりと焼きます。火は弱火で蒸し焼きにし、裏返してさらに十分、両面にきれいなこげ目がついたらふたをとり、蒸氣を飛ばしてカリッとさせます。

また、野菜やレバなどのいためには、天ぶらを揚げた残り油を活用するもの、台所の省資源につながります。