

【ゆっぴーメールより】 熊本県警察本部少年課では、インターネットによる子供の被害や非行防止等を広く呼びかけるための YouTube 動画を作成しましたので是非ご覧ください。今回のテーマは「自画撮り被害の防止」です。  
詳しくは→[t.t.p.s://www.pref.kumamoto.jp/police/page1969.html](http://t.t.p.s://www.pref.kumamoto.jp/police/page1969.html)



# 大江の風



8月7日  
No.77

ペンキ塗りをしました。黄色い線がくっきり！

## 学校は8日～16日まで閉庁します。

働き方改革が進み、近年、学校も閉庁できるようになりました。今年はコロナの感染防止も鑑み、ちょっと長めに、お盆の週を閉じることにしました。小池都知事が『今年の夏は、特別な夏』と言っていましたね。私もお家時間がたっぷりあるので、有意義な時間過ごし方を考えなければと思っています。皆さんもどうぞ感染防止に十分に気を付けられ、楽しい『特別な夏』をお過ごしくださいね。



## 夏休みに給食の献立に挑戦！

7月の残食一覧を、栄養教諭の中村先生からもらいました。残菜が少なかったベスト3は、1位 ナッツのりんかけ 2位 コールスローサラダ 3位 ハンバーグ でした。残念な結果となった残菜ワースト1位は ツナそぼろ丼 2位 小松菜のごまネーズ和え 3位 サバの生姜煮 でした。そこで、夏休みに親子調理なんてどうかな～と思い、両1位になったナッツのりんかけとツナそぼろ丼のレシピを中村先生からいただきました。給食の味を家庭でもいかがですか？

### ナッツのりんかけ

カリッと甘くおいしかったです。

<材料> 4人分  
カシューナッツ 30g  
アーモンド 30g  
砂糖 大さじ1と1/2  
水 小さじ1

<作り方> 4人分  
① 鍋に砂糖と水を入れて煮立たせ、カシューナッツとアーモンドを入れてからめる。火を止め、バラバラになるまで混ぜ続ける。  
※ テフロン加工のフライパンは使わない



### ツナそぼろ丼

<材料> 4人分  
米 400g  
ツナ 100g  
水煮大豆 60g  
たまねぎ 中1/2個  
しょうが 1かけ  
うす口しょうゆ 大さじ1  
砂糖 小さじ2  
みりん 小さじ1  
塩 少々  
炒め油 適量

<作り方>  
① 水煮大豆、たまねぎ、しょうがはみじん切りにする。  
② 鍋を火にかけて炒め油を入れ、しょうがを香りが出るまで炒める。  
③ 玉ねぎを入れて炒め、火が通ったらツナ、水煮大豆を入れてさらに炒める。  
④ 調味料を入れる。  
⑤ どんぶりにごはんを盛り、具を盛り付けたらできあがり。



私も初めて食べました。子どもは好きかなと思ったのですが、ちょうどその頃暑くて、食欲が落ちたのかもしれない。

## これからの学校行事等・・・

今日は、主任たちと運営委員会を開き、たっぴりとこれからの行事について話し合いをしました。基本音楽会も運動会も修学旅行も、このコロナ禍で「何ができるか。どうしたらできるか」を新しい発想で協議を重ねています。状況が刻々と変わりますので、第2案、第3案まで考えています。8月第4週には、第3案までお知らせできると思います。もやもやさせてすみません。子どもたち特に6年生が納得できるよう、「大江小でよかった」と思ってくれるよう、職員一同、全力を尽くします。

