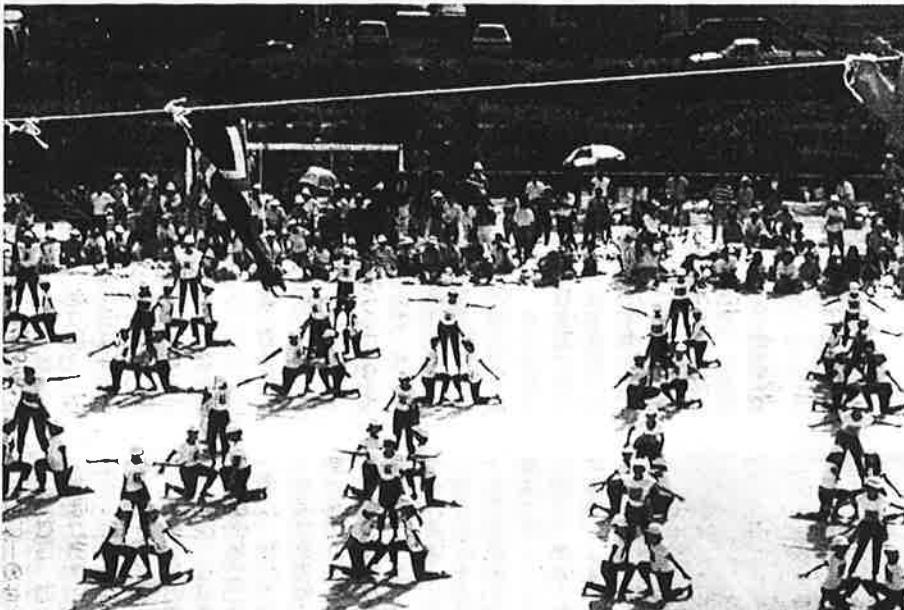


さすが、羽津北

日本晴れ！



(5・6年生 組立体操)

この日(11月23日)だけは、台風も秋雨前線も我が家が羽津北小パワーに押し切られたが、見事な運動会日和りに恵まれました。



編集発行
羽津北小学校
PTA広報部
印 刷
阿竹印刷工業㈱

第 41 号
平成2年11月10日発行

お父さん・お母さんに聞きました

アンケートの結果

☆朝、子供に何と声をかけましたか？

いつてうつしゃい

転ばない様にね
最後までガンバりなさい

いつしうけんめいにね

ビリでもいいヨ
気を付けて
晴れてよかったです

運動会には行かない

その他

9人

2人

2人

3人

9人

65人

綱引き	2人	2人	11人	22人	24人	30人
その他の競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人
町別リレー	1人	1人	1人	1人	1人	1人
徒競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人
弁当	1人	1人	1人	1人	1人	1人
いりやだつた	1人	1人	1人	1人	1人	1人
借り物競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人
百足競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人
障害物競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人

綱引き	8人	8人	11人	11人	11人	35人
鼓笛隊	1人	1人	1人	1人	1人	1人
先生対PTA徒競争	1人	1人	1人	1人	1人	1人
その他	6人	2人	3人	5人	8人	11人



それでも あなたは 食べますか?

危険がいっぱい!

教師 水谷さとみ

風呂上がりの主人と子どもに市販のジュースで今は今一と、手作りのハチミツレモンをサービスしていたのはほんの数年前までの事、忙しい合間をぬつてレモンを輪切りにして、ハチミツに漬け込んでそれを氷水で薄めていました。

でも、レモンにはかのべトちゃん・ヅちゃんを生んだ枯れ葉剤が使用されているのを知り、自分の無知さに震える思いでした。

親に口答えし、自分の事だけを考えて生活していた私も、一児の母となつては知らなかつたではすまされません。子どもたちは私の作った物を食べて血や肉とし、エネルギーとして生きているのです。私は生命をあざかつているのです。

九月に入つてから「田と教師の語る会」をはじめ、公書学習に触れる機会があり、ちょっと覗いてみると、そのショッキングな内容に、ただ驚くばかりです。

みるどそのショッキングな内容に、ただ、ただ驚くばかりです。

自國で消費する産物には農品を使うといつ外国の話、また、私達が食用とする家畜の七割はたとえ一部であれ何らかの炎症を持っている事、合成食品添加物はそれぞの化学物質がガン、変異原、催奇形などの毒性を持ち、私達はこれを多種複合して長期間摂取している等々、知れば知るほど恐ろしい事ばかりです。

「これではもう何も食べられない」と嘆きだくなります。しかし、私達は選ぶ由を持つて中からできる限り安全な物を選ぼうではありませんか。そして、食污染のみならず、海洋汚染、水汚染、酸性雨、ダム汚染、遺伝子汚染等々、周囲にある全ての汚染について常に関心を持ち続けていようではありませんか。

今日、明日、自分の身体がどういう事はないでしょう。でも、子どもや孫の未来に少しでも異常が現われるすればそれは不幸の始まりを放つておいた現在の自分に責任があるのかも知れません。



10月18日

1年生と父兄（授業参観後）

勝ち抜きジャンケン
ゲーム ボール送り

多数参加者があり、こども達もお母さん方も楽しもうでした。

お知らせ

♡安田 晴美先生が10月1日から復帰されました。
♡藤井 恵子先生、3-3担任11月17付で産休に入られます。（元気な赤ちゃんを産んで下さい。）

“田と教師の語る会”より



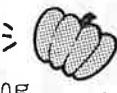
田と教師の語る会に参加して

田 松永喜久子

「それでも あなたは 食べますか」。これは、去る九月七日に田と教師の語る会で見たビデオの題名です。完全防備でオレンジやレモンに農薬をかける人、薬だけで倉庫に放置されている輸入食品、そして添加物がいっぱいの私たちの生活……今まで、これらのものを食べていたのかと思うと、ゾーとしました。しかし、添加物の恐さがわかつても毎日の生活の中で、無添加食品だけを食卓に並べることは難しく、私たちは添加物をある程度、妥協しなければ食事も出来ません。」このような中で、田として出来ることはと考えてみました。それは、食品添加物、残留農薬、抗生物質など、有害な物質を調理方法などによって、少なくさせる努力することではないでしょうか。大切な家族のためにも、食生活のチェックを常に心がけようと思います。

お母さんの手作りおやつ

かぼちゃだんごのあずきあんかけ
材料（4人分）



かぼちゃ 150g
白玉粉 150g
ゆであずき(缶詰) 大さじ8~10杯

作り方

- ①かぼちゃは皮をむいて小さく切り、蒸し器で蒸して、裏ごししておく。
- ②白玉粉はボウルに入れ、水3/4~1カップを少しづつ加えて、かために練る。かぼちゃを混ぜて、耳たぶくらいのかたさに練り32等分してだんごに丸める。
- ③たっぷりの湯を沸騰させた中に、だんごの中心を少しきぼませながら入れる。浮いてきたら約1分おいてすくい上げ、水を入れる。あら熱がとれたら氷水につけ冷やし水気をよくきつて器に盛り、冷やしておいたゆであずきをかける。

*白玉だんごは冷蔵庫で冷やすと固くなるので、氷水で短時間に冷やす。