



しんや ゆめ
新屋 夢さん(山田・24)

個性伸ばす教育を目指して

「子どもたちの個性を見てあげたい」と意気込む新屋夢さん。盛岡市の出身で、県外の大学を卒業後、初任地の船越小学校で勤務し3年目を迎えました。現在は2年生の担任として教壇に立ち「職場にはバイタリティ溢れる先輩先生が多く、良い刺激を受けながら仕事ができて楽しいです」と充実した表情を浮かべます。

赴任して一番驚いたことは、体験学習の豊富さと話す新屋さん。「ホタテの耳吊りなど内陸の学校にはない貴重な体験ができて、子どもたちの一生の財産になります」と山田の良さを強調します。地元の方々と触れ合う機会も多く「授業以外でも登下校の見守りなど平日頃、お世話になることが多いです」と周囲の支えが大きな力となっていると話します。

長にしていますね」と特色ある教育環境に魅力を感じています。今後の夢を尋ねると「子どもたちには、自分自身の好きなおところをたくさん見つけてほしいです。私自身がその手助けができる存在になりたいです」と子どもたちの個性を伸ばす教育を目指し、意欲を燃やします。

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんがちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、野菜をくるくる「野菜の肉巻きロール」です。

キッチンスタジオ No.158

ハーモニー

【材料(2人分)】

豚バラ薄切り肉…10枚 長イモ…2匁 オクラ…5本 梅干し…1粒 酢…少々 水…200㍓ 大葉…5枚 小麦粉…適量

A {料理酒…小さじ1/2 砂糖…1/2}
タレ {しょうゆ…小さじ4 料理酒…小さじ2 みりん…小さじ2 白いりごま…お好み}

【作り方】

- ①長イモは皮をむいて1匁の幅に切り、酢と水を混ぜ合わせたものに5分間程度つける。
- ②大葉は洗って水気をふきとる。
- ③梅干しは種を取り除いてたたき、Aの材料と混ぜ合わせる。
- ④オクラは水で洗い、ガクをとる。
- ⑤豚肉は広げて1枚ずつ両面に小麦粉をまぶす。
- ⑥⑤に大葉、③、長イモの順にのせて端から巻き、5本作る。残りの豚肉にはオクラを1本おき、ハタのほうから巻き、それも5本作る。
- ⑦中火にかけたフライパンに油を敷き、⑥の巻き終わりを下にしていれて弱火にし、転がしながら全

野菜の肉巻きロール



1人あたりの栄養素 449kcal、塩分2.1g

- 体に焼き色が付くまで焼く。
- ⑧ボウルにタレを合わせる。
 - ⑨⑦に火が通ったら、キッチンペーパーで余分な油を取り除いたあと、タレを絡める。火を止めて器に盛り付けたら、お好みで白いりごまを振りかけ完成。