す。出身はオランダ王 町に来た感想を

どもたちに教えるため、 ん。ことしの4月からアネマリー・ブロムさ そうに話すのは、ALた」と少し気恥ずかし 授業の補助をしていま 校で、生きた英語を子 幼稚園、小学校、 ずっと日本に来たかっ や歴史を学んでいた。 として町に来てくれた、 オランダの大学で文化 (外国人指導助手) 本 が 大好 中学

189

れいな青色をしている」と語っ

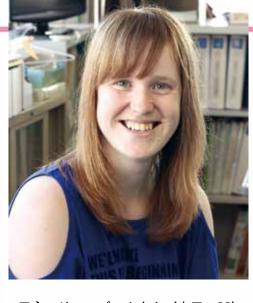
きれいなところ。

山田の海はき

「ひとが優

とができる」と少し控えめな様 仲良くなったらたくさん話すこ

ります」と話してくれました。 見えます。 乗馬などをしていた」と話し、 非常にアクティブな一面が垣間 ではサッカーやアーチェリー、 てくれました。 してもらうこと。一生懸命頑張 と「皆さんに楽しく英語を勉強 性格については「人見知り。 趣味はスポーツ。 ALTとしての目標を尋ねる 「オラン



アネマリー・ブロムさん(山田・22)

しくなりますねと材の終わり際に忙子。それでも、取 ても印象的なアネ 声をかけると、「楽 ている子どもたち マリーさん。 しみです!」とにっ こり笑みがこぼれ を駆け回ります 素敵な笑顔がと きょうも 待つ

ンスタジオ No.87

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、手軽に作れるお弁当や郷土 料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今 回は、これからの行楽シーズンのお弁当にぴったり! 「具だくさんおにぎらず&いちごクリームサンド」です。

【材料(2人分)】

《おにぎらず》 焼き海苔…1枚 ごはん…茶碗1杯 豚の生姜焼き…40g ゆで卵…1個 大葉…2枚 マヨネーズ…小さじ1/2 塩…小さじ1/6

《いちごクリームサンド》 食パン(8枚切り)…2 枚 プレーンヨーグルト… 120g 生クリーム… 50g 砂糖…小さじ1/2~1 バニラエッセンス …お好みで イチゴ…3粒

【作り方】

《おにぎらず》

- ① 温かいご飯に塩を混ぜ込んでおく。
- ② 海苔の上に正方形になるようにご飯を半量乗せ、 厚さを均等にならす。
- ③ ご飯の上に豚の生姜焼きを乗せ、その上にゆで 卵を丸ごと乗せる。マヨネーズを回しかけ、大葉 を乗せて残りのご飯を乗せる。
- ④ ご飯を海苔で包み込み、ラップで包んで海苔が 馴染んだら半分に切ってできあがり!

《いちごクリームサンド》

① 耐熱皿にヨーグルトを入れ、ラップをして600 wの電子レンジで1~2分加熱する。ザルにクッ



キングシートを敷き、ヨーグルトを入れて水気をとる。 ② ボウルに生クリームを泡立て、ヨーグルト、砂糖、 バニラエッセンスを入れてさっくり混ぜ合わせる。

- ③ イチゴはヘタを取り、食パンは耳を落としておく。
- ④ ラップの上に食パンを乗せ、②を半量塗る。その 上にイチゴを並べ、クリーム、食パンの順に乗せる。 手で押さえながらラップで包み、馴染んだら半分に 切ってできあがり!