



鈴木 航洋さん (大沢・22)

## 恩師のような教師目指し

4月から船越小学校に勤務する鈴木航洋さん。今は講師として働きながら教員採用試験合格を目指しています。小学生のころからサッカーを始めた鈴木さん。高校時代のサッカー部顧問との出会いが教師を目指すきっかけとなりました。目標は「恩師のように面白く、頼りになる教師」だそうです。

職場について何うと「毎日明るく楽しい職場です」とにつこり。校長先生を始め、頼りになる先輩の姿を見て、教師に必要な能力や資質を学んでいるそうです。印象深い出来事については「自分のアドバイスが、子どものステップアップに役立ったのではないかと感じた時がありました」と、教師としての喜びを実感したと語る鈴木さん。教師を目指す上で、子どもとの触れ合いがモチベーションの維持につながっているそうです。休日には、趣味のドライブをして気分転換をしているとのこと。また、今でもサッカーを続

けており、社会人チームに所属して汗を流しています。幼いころから続けてきたサッカーにより継続力が培われた鈴木さん。きつと「恩師のような教師になる」という夢を叶え、多くの子どもに慕われる教師になることでしょう。

## キッチンスタジオ

No.122

## ハーモニー

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、遠足や運動会にも♪「カレー風味ミートパイ」です。

### 【材料（2人分）】

冷凍パイシート…2枚（パイが4つできます） 玉ねぎ…1/2個 合いびき肉…100g<sup>2</sup> カットトマト缶…1/2缶 ケチャップ…大さじ2 カレー粉…大さじ1/2 砂糖…小さじ1 ピーマン…1個 塩・こしょう…少々 顆粒コンソメ…小さじ1と1/2 生パセリ…少々 卵…3個 ピザ用チーズ…お好みで

### 【作り方】

- ①冷凍パイシートは室温で解凍しておく。卵2個を熱湯で15分茹で、ゆで卵を作る。
- ②玉ねぎ、ピーマン、パセリをみじん切りにしておく。
- ③フライパンに油をひき、合いびき肉、玉ねぎ、ピーマンを炒め、火が通ったら、トマト缶、ケチャップ、カレー粉を加える。
- ④③を塩・こしょう、コンソメ、砂糖で味を調えて、汁気がなくなるまで煮詰める。
- ⑤ゆで卵は殻をむき、薄めにスライスしておく。
- ⑥パイシートを半分に切り、めん棒で軽く伸ばす。
- ⑦パイシートの半分にミートソース、ゆで卵、パセリ、お好みでピザ用チーズを乗せ、パイシートを

### カレー風味ミートパイ



1人あたりのカロリー 659Kcal、塩分2.7g

- 半分に折り、ふちをフォークで押さえて止める。
- ⑧卵の黄身だけを薄くパイの表面に塗る。
  - ⑨パイをアルミホイルの上に乗せ、温めておいたトースターに入れて10～15分、こんがりするまで焼く。

### 【ポイント】

前日にミートソースを作っておいて、冷えて硬くなった状態だとパイシートで包みやすいです。また、焼くときにパイの上にもアルミホイルをかけると焦げにくくなります。