

入鹿小だより

～わくわく登校・ニコニコ下校～

熊野市立入鹿小学校
校長 樋口 佳洋
平成 30年 11月 28日
第 16号

合同防災訓練 ～本物の迫力はすごかった～

11月17日、土曜授業を利用して熊野市消防紀和分署、紀和消防団、炊き出し有志の皆さんのご協力のもと、入鹿小中学校合同防災訓練を行いました。煙ハウスや消火訓練、消防ホースを使った放水訓練と、本物を使った訓練に、実際に消防の皆さんが使っている道具に触ることができた嬉しさと同時に迫力も感じながらの訓練となりました。

煙ハウスの訓練では、ハウスを出てきた子どもたちは「前が何も見えなかった」と口々に言っていました。しかし、訓練用の煙だからいいものの、実際の煙だと吸い込むことによる窒息で倒れてしまうこともあり、いかに煙を吸わないようにするかが大切であることを学びました。地元の皆さんの協力があった訓練でした。みなさんのご協力に感謝いたします。

また、この日同時に行いました児童引き渡し訓練には、すべての保護者の皆様に参加していただき、とても感謝しています。本当にありがとうございました。こちら初めの試みでどうなるかと心配していましたが、皆様のご協力のおかげで無事終えることができました。最後の方には15分お待ちいただくことになりましたが、新学期の登校初日に起こるかもしれない想定でしたので、一つ一つ確認しながら進めていった次第です。このようなことが現実にならなければいいのですが……。



12月の予定

- 1日(土)・2日(日) 図画習字作品展(井戸小学校にて)
- 3日(月) スクールカウンセラー来校
- 5日(水) 校内マラソン大会(予備日:6日)
- 7日(金) ALT来校、個別懇談会(～13日[12日を除く])
- 10日(月) セントレア出前授業(5・6限)
- 11日(火) 街頭指導
- 14日(金) ALT来校、クラブ活動(4～6年生)
- 18日(火) 児童集会
- 20日(木) 大掃除、給食最終日
- 21日(金) 終業式、大掃除
- 22日(土)～ 冬休み(1月8日始業式)

ブラジル料理に挑戦

皆さんはブラジル料理をいくつご存じでしょうか。我が家では、赴任中・帰国後ともにたくさんのブラジル料理に挑戦してきたつもりです。今回はそのいくつかを紹介します。

★フェイジョアーダ (Feijoada)

もっとも有名なブラジル料理かもしれません。黒い豆とソーセージと様々な部位の肉とを煮込んだもので、カレーのご飯にかけて食べるのが一般的で、あとの2つの料理もご飯にかけて食べる人が多いのです。黒い豆を使用しているのを見た目は黒カレーのようにもみえますが、豆が煮込んであるので少し甘い目に感じます。なぜか週末はフェイジョアーダの日とされているようで、あるホテルのレストランでは毎土曜日にフェイジョアーダの食べ放題が供されていました。



★カルデラーダ (Caldeirada)

魚と野菜を使ったスープで、ブラジル風ブイヤベースといったところですが、ポルトガルでも一般的な料理のようですが、マナウスでは海の魚は手に入らないのでアマゾンの川魚を使います。いろんな種類の魚を使うのですが、我が家の一番のお気に入り「タンバキ」というタイに似た味の魚です。玉ねぎやジャガイモ、トマトなどをスープの具としてつかうのですが、なぜかゆで卵も入れます。このゆで玉子が意外においしく、子どもたちにも大人気でした。マナウスに魚料理で有名なレストラン「カント ダ ペイシャーダ (Canto da Peixada)」のカルデラーダにはゆで玉子が入っていたのでそんなものかと思っていましたが、もしかするとこの店特有のものなのかもしれません。

★ムケカ (Moqueca)

これはマナウスではなくブラジル北東の海岸部、バイーア州の地元料理で、エビとココナツミルク、そしてデンデオイルというヤシの実から作った油とを使った煮込み料理です。ココナツミルクがたっぷり入っていますから、やや甘いめなのですが、ご飯といっしょに食べるとちょうどいい具合になります。この料理はブラジル国内旅行の際にはじめて食べたもので、マナウスでは残念ながら食べることはできませんでした。それもそのはずで、海の魚エビを使った料理ですし、しかも、デンデオイルがバイーア州独特のもので、マナウスでは手に入りにくかったらしいです。

これら料理の材料は今では日本でも手に入れることができます。どこかで見かけた際は、一度試してみたいかがですか。なお、レシピはインターネットで検索していただければ、すぐ見つかりますよ。