



コウノトリの巣立ち 神山もツバメが子育て中

R2.6.22



今年4月安養寺町で生まれたコウノトリの「さーくん」と「やまちゃん」が元気に巣立ちました。越前市民として、とてもうれしいニュースです。コウノトリが舞う姿を、自然豊かなここ神山でも見られるといいなと願います。



学校では、ツバメが職員玄関西側で、6月8日頃から巣を作り始めました。22日には親鳥が居座り、卵を温めているようでした。もうすぐかわいいひなに会えるかな？

ツバメは、昔から水田の家の害虫を食べてくれる益鳥としてとても大事にされてきました。また、にぎやかで外敵が来ないところを好むといわれ、学校や商いをする店先に巣を作り、運(うん)がつくので、縁起がよいとも言われています。玄関先の巣の下は、こまめに掃除をしないとはいけませんが、その分きれいになって福を呼ぶとも・・・学校のツバメもコウノトリの「さーくん」や「やまちゃん」のように元気に巣立ってほしいです。

こんな高いところに!!校舎西側3階理科室(軒下に巣が3つ)は、早くからよくツバメが飛んでくるのが見えていました。巣の口が細く(カラス対策かな?)中が見えませんが、もうひなが生まれているようです。餌をやるため、何度も何度も巣を出入りしています。



22日メキシカンライス



22日の給食は、メキシカンライス、牛乳、いんげんの粒大豆あえ、キャベツとベーコンのスープでした。メキシカンライスには、豚ひき肉、にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、トマトが入っています。豚ひき肉をいため、細かく切った野菜を加え、濃縮チキンだし汁、トマト缶詰、トマトケチャップ、ウスターソース、こいくちしょうゆ、カレー粉、塩などを加えて煮込みます。できあがった具をご飯に混ぜたらできあがり。お家では味わえないスパイスのきいたおいしいライスでした。

給食を、班にしてお友達とおしゃべりしながら食べることはできなくなりましたが、その分静かによくかんで味わって食べています。

手を合わせ「いただきます」「ごちそうさまでした」・・・しっかり味わい、たくさんの命をいただいて、丈夫な体や心を作りましょう。