

クローズアップ松伏



全国で活躍する児童・生徒の皆さんを特集します
問合せ 総務課 秘書広報担当 ☎991-1898



松伏中学校 3年
いのうえ りくと
井上 陸斗さん

第48回全日本中学校陸上競技選手権大会出場！

8月18日～20日 茨城県 笠松運動公園陸上競技場
出場種目：男子800m (記録 2:03.43)



【本人コメント】

初めて全国大会に出場して、悔いなく走ろうと思って挑みました。本番のスタートでは、どの大会よりも緊張してしまい、悔いが残る結果となりましたが、とても貴重な経験ができました。この経験を活かしてこれからも運動と勉強を両立できるように頑張ります。



第44回 全国JOCジュニアオリンピックカップ 夏季水泳競技大会出場！

8月22日～26日 大阪府 東和薬品ラクタブドーム
出場種目：11～12歳 4×50mフリーレー



【本人コメント】

初めてのジュニアオリンピックに出場し、緊張しましたが頼れる仲間がいたので、泳ぎきれました！これからも、仲間たちと一緒に練習に励み、いい結果を残したいと思います。



松伏小学校 6年
じょう あおと
城 碧翔さん

今日のメニューは
なあに？

みんな大好き おやつタイム！



【材料】(6 個分)

・ かぼちゃ …………… 150g	・ 生クリーム …… 50cc
・ 砂糖 …………… 50g	・ 卵 …………… 2 個
・ 牛乳 …………… 150cc	・ バター …………… 適量

今回は**町立第一保育所**で子どもたちに人気のおやつを紹介します。

10月はハロウィンとかぼちゃの季節。かぼちゃの収穫は、夏と秋の二回ありますが、なめらかな食感でおいしい食べごろは秋。旬のかぼちゃを使った「かぼちゃプリン」を食べて食欲の秋を満喫しましょう。

かぼちゃプリン



POINT!

砂糖の量はかぼちゃの甘さによって調整しましょう。

【作り方】

1. かぼちゃを1口大に切り、レンジで5～6分加熱する。
2. フードプロセッサーで1をなめらかになるまで混ぜる。
3. 2に牛乳、生クリーム、卵、砂糖の順に加えて、そのつどフードプロセッサーで混ぜ、バターを塗った型に入れる。
4. 3を乗せたバットに半分の高さまで熱湯を入れて、170℃に予熱したオーブンで20分焼く。
5. 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
6. 型から出して自由に盛り付ける。カラメルやホイップクリーム、皮付きの焼きかぼちゃの盛りつけがおすすめ。