

# 短歌・俳句の世界

「短歌の会」と「御代田風の道俳句会」、「五月会」から寄せられた代表作品です。

## 短歌

濃霧する山中散策たまさかの

象牙の如きダテカンバの樹

吹く風にそよぐ新緑目に染みる

身体に染みる心に沁みる

「落日」は好きな言葉よさびしくも

かなしくもなくただに見つむる

## 俳句

### 【御代田風の道俳句会】

破れ傘破れからかさ名の如く

運命の悲哀を帯びて破れ傘

破れ傘幽玄の花ひらひらと

夕端居落暉に沈むちぎれ雲

片蔭の四方山話にぎやかに

### 俳句道場【五月会】

出目金を驚掴む娘も今は母

末っ子は気儘に育ち赤まんま

蚊遣火の匂ひただよふ路地の声

醉芙蓉夕映えの色飲み込みぬ

猛暑日や掌の歳時記に重さあり

桜井みさを

藤井 敬江

大池 講子

松浦 靖子

土屋 春雄

武井 房子

荒木久美子

千葉 幸子

金沢 安子

窪田よし子

原 節江

堀篁 幸子

内堀 隆久

## 学校給食 レシピ紹介 Vol.22

### キムタクごはん

今回は学校給食で大人気なメニューの一つ「キムタクごはん」を紹介します。今では日本各地で食べられています、実は長野県発祥だということをご存じですか？

長野県には古くから、野沢菜漬けをはじめ梅漬けやわさび漬けなど、漬物を食べる習慣があります。そこで「子どもたちにも、もっと漬物を食べてほしい！」と考えた塩尻市の学校栄養士が、キムチとたくあんを炒めてごはん混ぜた「キムタクごはん」を考案したそうです。ぜひご家庭でも味わってみてください。



### 材料 (4人分)

- ごはん……………茶碗4杯分(具)
- 炒め油……………小さじ1/2
- ベーコン……………50g
- 長ねぎ……………1/2本
- キムチ……………50g
- たくあん……………50g
- 濃口醤油……………大さじ1/2
- 酒……………小さじ1
- 炒りごま……………小さじ2

### 作り方

- ① ベーコンは短冊、長ねぎは小口切り、たくあんは千切りに切っておく。
  - ② フライパンに油を敷き、ベーコンと長ねぎを炒める。
  - ③ 長ねぎに火が通ったら、キムチ、たくあんを加え、しょうゆ、酒で味を調える。
  - ④ 炊きあがったごはん、③とごまを混ぜる。
- ★ 給食では他のおかずもあるので、薄めの味付けになっています。
- ★ ごまは軽く炒ると香りが出て更においしくなります。

問い合わせ先 共同調理場(41)0237

(広告欄)

この信州すくだせ落語会は、収益金の全額をチャリティーとして寄付いたします。お忙しい時期とは思いますが、今年もご協力をお願い致します。

チャリティー落語会 事務局長 大井康史

【追伸】  
過去9回の開催で累計で215万8590円寄付させていただきました。

お問い合わせはこちらまで

チャリティー落語会事務局  
大井建設工業(株)

☎0120-33-4152  
vip@ooi-kensetsu.co.jp 新津まで



◀チケット申込先QRコード

チケット残りあとわずか!

料金	会場	日時
大人指席 2200円	佐久平交流センター	9月17日(日)
小中高生 1000円		●開場 午後2時30分 ●開演 午後3時
全席指定		

第十回  
チャリティー  
落語会開催

御代田町の  
情報を  
発信しています。

西軽井沢  
ケーブルテレビ



FM軽井沢  
(77.5MHz)



町公式  
twitter



町公式  
instagram



この広報紙は  
再生紙を  
使用しています。



見やすいユニバーサル  
デザインフォントを  
採用しています。