

# みんなの美術館

6月は千里小学校のお友達の作品です

*Our Museum*



## 「校舎の窓から見た風景」

近くのは大きく、遠くのは小さく描いて、遠近感が出るようにしました。遠くの細かい部分を描くのが難しかったです。草と木は、ふさとした感じを出すため、指を使って色を塗りました。



鈴木 彩乃さん(6年)



## 「秘密の遊び場」

粘土のかたまりを、へらで掘って作りました。右側のくぼんだ部分は、休んだり食べ物を食べたりできる場所です。階段を上って左側の丸い所は、中に入れるのでくれんぼにぴったりです。



小鮎 もか 萌加さん(3年)

## 食生活改善推進員コーナー

～生活習慣病予防メニュー～

No. 193

### じゃがいものカレー炒め (高血圧予防メニュー)



#### 【材料】4人分

じゃがいも 中3個・さやいんげん 6本・アサリのむき身 40g・サラダ油 大さじ1・A{カレー粉 小さじ2・塩 小さじ1/3・みりん 大さじ1}

#### 【作り方】

- ① 短冊切りにしたじゃがいもを水に浸し、あく抜きをした後に1～2分ほどゆでしておく。さやいんげんも熱湯でゆでて3分ほどの長さに切る。
- ② アサリはザルに入れよく洗い、水気を切っておく。
- ③ サラダ油を熱したフライパンで①と②を炒め、Aを加えてサッと炒めたら皿に盛って出来上がり。

#### 【一人当たりの栄養量】

エネルギー 112kcal、塩分 0.6g

#### ■一口メモ■

味付けにカレー粉やからし、わさびなどの香辛料を使用することで、少ない塩分でもおいしく食べることができます。