

季節の風景 11月

木枯らし



秋も深まってくると移動性高気圧と低気圧が定期的に交互にやって来て、晴れたり崩れたりしながら気温が低くなって行きます。

木枯らしとは、日本の太平洋側地域において、霜降（10月23日ごろ）から立冬（11月7日ごろ）の間に吹く冷たい風速8m以上の北寄り（北から西西北西）の風のことで、冬の気圧配置になったことを示す現象です。そして、毎秋最初の木枯らしを「木枯らし一号」として気象庁（関東地方と近畿地方のみ）から発表されます。

ユーラシア大陸から日本に向かって吹いてくる冬の季節風が日本海を渡る時に水分を含みます。そして一般に日本列島の中央部には連山があるために、日本海側ではこの風が時雨となって雨や雪を降らせたことで水分を失うのです。結果、山を越えた太平洋側では乾燥した空気となり、これが吹き抜けることによって木枯らしになるそうです。

木枯らしを題材にした楽曲もクラシックから歌謡曲までと数多く出されていますが、秋から冬への季節の移ろいが、もの淋しさや人恋しさなどの郷愁を誘うからでしょうか…。

大正学校給食センター編

Let's cooking!! おうちで給食レシピ

高野豆腐としょうがのスープ

【材 料】(4人分)

- ・高野豆腐 …………… 10g
- ・豚肉 …………… 20g
- ・キャベツ …………… 40g
- ・玉ねぎ …………… 40g
- ・にんじん …………… 30g
- ・サラダ油 …………… 適量
- ・しょうが …………… 2g
- ・水 …………… 500ml
- ・中華スープの素 …………… 4g
- ・薄口しょうゆ …………… 12g
- ・しお …………… 少々
- ・こしょう …………… 少々



<作り方>

- ①高野豆腐はたっぷりの水で戻し、さいの目切りにする。にんじん、玉ねぎ、キャベツは千切りにする。
- ②鍋にサラダ油とすりおろしたしょうがを入れ、弱火で熱し、香りが立ってきたら、豚肉、たまねぎの順に入れる。
- ③豚肉の色が変わってきたら、水を加え中華スープの素を入れる。
- ④沸いてきたら、アクをすくい、高野豆腐とキャベツを入れる。
- ⑤しょうゆを入れ、しお、こしょうで味を調えとできあがり。



今月の



世の中のことを

面白いと思える素地を！



さかぐち なと
坂口 尚仁さん

「じゅうく」の新しいスタッフをご紹介します。第1弾の今回は坂口尚仁さん22歳です。現在、東北大学経済学部4年生。

ご出身は長野県佐久市。「佐久市」といっても、合併する前は浅科村という、旧中山道の宿場町だったところです。

坂口さんは、地元の小・中学校を卒業して、佐久市内にある「自称進学校笑」の県立野沢北高校へ。高校では、小学2年生から続いていたバスケットボールに打ち込み、2年生の時にはレギュラー選手として出



▲スタッフたちと学びの準備!

場した大会で、強豪佐久長聖高校に勝ち、インターハイまであと二歩のところまでいったそうです。大学は名門・国立東北大学へ。経済学部を選択したのは「お金の仕組みがわかれば、世の中の仕組みがわかるのではないかと考えたから。そして4年生になる今年の春に、在学しながら「じゅうく」のスタッフとなり、四万十町にやってきました。卒業に必要な単位はすでにクリアしていて、あとは卒業論文を残すのみなのだとか。予定しているテーマは「幼少期の家庭環境が将来の学歴や賃金に及ぼす影響」

さて「じゅうく」のスタッフとして高校生たちに接しながら、最も強く感じることは「基礎的・社会的知識」を身につけることの必要性。一般教養としての社会知識の興味を呼び起こさなければ、社会的視野が広がらないということ。学力よりもまずそこではないかということ。また、それが身につくことで学力もつきやすくなるということ。

坂口さんが小中学生だった頃、疑問に思ったことは何でもお父さんに

聞いていたそうです。「その度に、父がその時の僕の理解力に合わせて、わかりやすく説明・解説してくれました」知ればわかり、わかれば興味と次の疑問が湧いてくる。そしてまた聞く。これぞ、考える力養成サイクル。子どもの疑問にきちんと答えるためには、大人も学習しておかなければなりません。聞けば、坂口さんのお父さんは、本当によく新聞を読んでいたそうです。「親のリテラシーの高低は、子どものリテラシーの高低に直結する」ということは教育の基本の「き」。これを実証するようなお話です。

坂口さんは来春には大学卒業です。実はすでに就職内定はもらっていたのですが「お断りさせていただきます」(笑)。できる限り四万十町に残って、この町らしい発展に尽力したいということです。「その一つの手段として、今は教育という回路から模索していきたいと思っています。」

なんと頼もしいことでしょうか!!

9月 学校給食食材の放射能測定

	検査期間	セシウム134	セシウム137	ヨウ素131
窪川学校給食センター	9/1～8	不検出	不検出	不検出
大正学校給食センター	9/1～8	不検出	不検出	不検出
十和学校給食センター	9/1～8	不検出	不検出	不検出

実施日：令和2年9月24日
検査機関：株式会社 日本食品エコロジー研究所 食品分析センター

※不検出とは測定下限値未満(<1.0Bq/kg)であることを示しています。検査に使用する食材は、約1週間分の原材料(調味料を除く)です。一定量を混合試料にして検査します。