

日野中学校ALT
(外国語指導助手)
が交替されます

シューロン先生 ありがとう！ メーガン先生 こんにちは！

私をいつも支援してくれた人たち、
そして日野町のすべての皆様へ！



シューロン カウさん

この美しい町と町民の皆様方一人ひとりに感謝の気持ちでいっぱいです。日野町に暮らして、私は数多くの素敵な思い出や多くの難しい挑戦をやり遂げることができました。楽しいときや苦しいときこそ今の私をより良く、より強くしてくれたように思います。

この町や皆様から教えていただいたことのひとつに、私たちが誰なのか、私たちがどんな仕事をしているかは問題

ではなく、結局、一番大切なことは「優しい親切な心を持つこと」だということです。この大変異なった場所で外国人であり教師であることはコミュニケーターやストーリーテラーとしての私の技術面をととても豊かにしてくれました。これらの二つの技術は私が目指しているグラフィックデザイナーになる上で欠くことのできないものだと考えています。

そして、私流に“goodbye/thank you”ビデオを制作しました。日野町立図書館でそれを閲覧できると思います。私が日野町で楽しかったとき、つらかったときを振り返る度に、私はこの一度しかない素晴らしい経験をさせていただいたことに永遠の感謝の気持ちを持ち続けていることを、そのビデオを鑑賞し、理解してもらえればこの上ない幸せです。

日野町の皆様へ

この美しい町に私を歓迎していただきありがとうございます。私はアメリカ合衆国カリフォルニア州のグローバービーチの出身です。名前はメーガン・パンクラッツと申します。日本は初めてではありませんが、滋賀県は初めてです。日野町は良い町だと聞いています。私が今見たところ、日野は美しい町です。

すでに仕事のあいさつも済み、友好的に始めました。そして、より多くの人々にお会いできることを楽しみにしています。さらに、日野中学校の英語教師としての仕事も、今から大変楽しみです。

私を見かけたら「ハロー」と遠慮なく声を掛けてください。

日野町を「私の新しいホーム」と呼べることに、わくわくしています。



メーガン
パンクラッツさん

ヘルシークッキング



材料(4人分)

鶏もも肉(皮なし)280g、じゃがいも120g、玉ねぎ80g、ピーマン40g、赤ピーマン(パプリカ)80g、しょうが15g、サラダ油大さじ2½、こしょう少々、
④【酒大さじ2、しょうゆ大さじ1、黒砂糖小さじ2、カレー粉小さじ½、片栗粉大さじ½、オイスターソース大さじ1】

鶏肉と野菜のカレーいため

作り方

①鶏肉は、小さめの一口大に切り、こしょうを振る。②じゃがいもは皮をむき、約1cm厚さのいちょう切りにする。玉ねぎは約1.5cm角に切る。ピーマンは約3cm長さに切り、パプリカは種を除いて食べやすく切る。しょうがはみじん切りにする。③フライパンにサラダ油を熱してじゃがいもを炒め揚げにし、しょうがも炒めて油に香を移し、鶏肉と②の残りの野菜を順に入れて炒め、④を加えて炒め揚げする。④盛り付ければ出来上がり。

☆1人分エネルギー 232kcal
たんぱく質17.1g/脂質11.1g
食塩相当量0.7g



健康推進員
こもり まさえ
小森 正枝さん
(奥之池)

💡ポイント💡

野菜たっぷり、彩りもきれいです。カレー粉の風味で薄味でいただけます。