

7月30日に開催された「中部日本吹奏楽コンクール滋賀大会」で金賞を受賞され、10月13日の本コンクールに県代表として出場されました。今とても輝いている日野中学校吹奏楽部の皆さんに、日ごろの活動などをお聞きしました。

日野中学校吹奏楽部の皆さん



7月30日、近江八幡市で開催された中部日本吹奏楽コンクール滋賀大会において、日野中学校吹奏楽部が金賞と審査員特別賞のハートフル賞を受賞され、県代表に選ばれました。部長の中井由実さん(3年)は、「信じられないという気持ちで、ぼう然としていました。その後は、みんな泣くか笑うかで…」と歓喜の渦に包まれた発表の瞬間の様子を話してくれました。

学校吹奏楽部による初めての発表会「ふだん着のコンサート」が、9月29日に日野公民館ホールで開催されました。当日は、西大路ジュニアブラスト、日野ウインドアンサンブルの皆さんもゲストとして演奏。会場には、保護者や同級生、地域の方がたくさん詰めかけ、吹奏楽部の素晴らしい音色に酔いしれました。

「練習楽しく、本番楽しく」が吹奏楽部のモットー。顧問の森井薫先生は、たとえ失敗しても怒らないと、生徒たちと約束しているそうです。

「まじめでコツコツ練習する生徒が多く、指示されたことは、きっちりやります」と森井先生。先生と生徒の強い信頼関係が感じられます。

今年、1年生がたくさん入部し、部員は倍の約50名に。「部員同士は、学年に関係なく仲が良いです。悩みは、楽器が古くて修理するものが多いので大変なことです」と中井部長。副部長の小澤由伽さん(3年)は、「一人ひとり音に個性があって、音の高さを合わせるのが大変です。でも、みんなと音が合ったときは、楽しくてうれしいです。高校に行っても吹奏楽をやりたいです」。そんな先輩たちを見て、「責任感があつてかっこいい。あんなふうになりたいです」と大杉萌さん(2年)。

「自分たちの持っている力を精一杯出そう」と臨んだ10月13日の本コンクール。結果は優秀賞。集中して演奏でき、力を十分に発揮されました。応援に駆けつけた保護者の方からは、「今まで一番良かった」という声がかげられました。



健康推進員
はくろ ようこ
齒黒 容子さん
(奥之池)

ポイント

大豆たんぱくといソフロンが豊富な豆腐と豆乳はコレステロールを抑える効果大。ふつうの煮汁で煮るよりも旨みとコクが増して仕上がりがもっとりです。

ヘルシークッキング



材料(4人分) 白菜240g、人参20g、青ねぎ40g、しめじ40g、A【鶏ひき肉200g、木綿豆腐60g、玉ねぎ30g、干ひじき8g、しょうが汁小さじ1弱、卵1/2個、塩小さじ1/4、こしょう少々】B【調整豆乳3カップ、ガラスープの素小さじ3、薄口しょう油小さじ1、塩小さじ少々】

豆乳白菜ロール

作り方 ①白菜は1枚ずつはがしゆでて水気を切る。②耐熱容器にペーパータオルを敷き、豆腐をのせて電子レンジで30秒ほど加熱しザルに取り出し水気を切る。③玉ねぎはみじん切りにする。ひじきは水に浸けて戻し、水気を切っておく。④人参は型で抜いて薄切りに、青ねぎは3cm長さに切る。しめじは小房に分ける。⑤ボールにAを入れて混ぜ合わせる。⑥白菜に1/4量の⑤をのせて包む(ひとり1個)⑦鍋にBを入れて火にかけて⑥を煮る。八分通り火が通ったら④を加えてさつと煮る。⑧食べやすい大きさに切り、野菜とともに盛り合わせて、出来上がり。

☆1人分エネルギー 222kcal
たんぱく質18.7g/脂質11.6g
食塩相当量1.9g