

# まちのたから 発見

## お話の世界を絵画で表現

にしかわ ひな  
西川 妃菜さん (桜谷小学校2年生)



▲賞状を手に持つ西川さん

### ●全国コンクールで受賞

(社)全国学校図書館協議会・毎日新聞社によって開催された「第22回読書感想画中央コンクール」において、桜谷小学校の西川妃菜さん(開催当時1年生)の作品が全国規模の中央コンクールで、自由読書・低学年の部・優秀賞に選ばれました。

西川さんの作品は、滋賀県の地方審査で最優秀賞を受賞され、全国中央コンクールに出展されました。

全国の応募総数は58万2千654点。厳正なる審査の結果、各部門合わせて32点だけ

が入賞するという、大変素晴らしい賞を受賞されました。

今回、西川さんが受賞されたことにより、桜谷小学校の読書教育に対しても賞が贈られました。

### ●思いを絵画に

西川さんの作品は、「おおきなきがほしい(わんわん)ぶん／むらかみつとむ・えい

【偕成社】というお話を読んで、その思いを絵にされたもの



▲優秀賞受賞作品

です。このお話は、学校の授業で読まれました。西川さんの家にも小鳥がやってきて、実をついばむそうて、この絵には家での体験も表現されており、木には赤い実がついています。

### ●本を読むのも好き

「学校の裏山で葉っぱを集めて遊ぶのが好きです。ジョン(おうちで飼っている犬)と遊ぶのも好きです」と西川さん。ほかに、絵を描いたり、本を読んだりすることも好きだそうです。おうちの人とよく図書館に行ったり、学校で借りたりして本を読まれています。

受賞おめでとうございます。



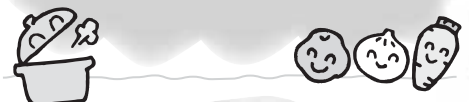
健康推進員  
たきざわ きよこ  
瀧沢 小夜子さん  
(村井3区)

### ポイント

旬のものを使い、野菜がたくさん食べられて、塩分が少なめの献立です。

## ヘルシークッキング

### たけのこサラダ



#### 材料(4人分)

たけのこの水煮(穂先) 6~8cm、水菜100g、ちりめんじゃこ大さじ2、人参60g、乾燥ワカメ20g、ミニトマト12個、④【酢小さじ4、だし汁大さじ4、塩少々、こしょう少々、植物油小さじ2】

#### 作り方

- ①たけのこはさつとゆでて冷まし、薄切りにする。
- ②水菜は3cmの長さに切る。
- ③ちりめんじゃこはフライパンで空いりする。
- ④人参を3cmの長さに切り、千切りに切って、湯通しする。水気を切っておく。
- ⑤乾燥ワカメは水でもどし、食べやすい大きさにカットして、水気を切っておく。
- ⑥小さいボウルに④を合わせて混ぜる。
- ⑦大きいボウルで①~⑤をさっくりと合わせる。器に盛って、⑥をかける。ミニトマトを添える。

☆1人分エネルギー 90kcal

たんぱく質 5.1g / 脂質4.3g  
食塩相当量 0.8g