

ふるさと歴史散歩 156 ～松前史談会レポート～

松前ひまわり保育所を見学しました

NTT 団地の広い跡地一。何でもできそうに思うほど広いさら地には、さまざまな施設ができるという噂が出たり消えたりしていた。その都度、「どんな施設ができるのだろう」と、わくわくしたり、はらはらしたりしたことを思い出す。

そのころ、園舎の建て替えが必要となった保育所の新築統合が検討されていた。そこで、松前保育所と宗意原保育所を統合した「松前ひまわり保育所」がこの跡地に新設されることとなったのだ。

松前ひまわり保育所は、国道に近く、周囲には銀行や病院があり、民家から離れた日当たりの良い場所にある。新しい保育所のモデル的な意味もあるのだろうか、建物は機能的に造られている。外観はおしゃれで、北風や西風から子どもを守る配置になっている。正面玄関にあるひまわりの形をした園名の看板も、印象的であった。

開所が決まったころから、この保育所をぜひ訪ねてみたいと心待ちにしていた。土曜日の午前中に見学したが、当日は小さな園児を少数の先生でお世話をする状況にもかかわらず、いろいろな用途の部屋を案内していただいた。広い運動場は、日当たりが良く気持ちよさそうであった。参加者の皆さんは、小さな備品を見て、ご自分のお孫さんを思い浮かべながら熱心に説明を聞いており、大変うれしそうであった。



1 正面玄関
ひまわりの看板が印象的だった

2 運動場
日当たりが良く、気持ちよさそう。カラフルな遊具が目をつけた



5月の歴史散歩は、休みます。

松前史談会（鷺野） ☎ 984-5439

ふるさとライブラリー

本を楽しもう

開館時間 9時30分～19時
問い合わせ ☎ 985-4140
http://www.masaki-bunka.jp/
5月の休館 31日㊟

しかけ絵本
おはなし会
19日㊟11時～
文化センター
2階

◆今年は明治150年「明治時代の松前展」

平成30年(2018年)は、明治元年(1868年)から満150年の年に当たります。ライブラリーでは、明治150年に寄せて、松前町の明治時代の偉人、産業、歴史、文化などの資料を12月末まで展示しています。

◆5月30日まで絵本カーニバル開催中

「恐竜・カイジウ大行進!」「ともだち♡だいすき」、「はじめての絵本」など、ライブラリーでテーマ別に展示しています。



きょうりゅうたちがかわいいた
ジェイン・ヨーレン・著
小峰書店

◆特集コーナー「時代小説」

時代、家族、仲間との絆や義理・人情など、古き良き日本の姿が現れている時代小説を集めました。ぜひ気軽に手に取ってください。



▲元禄六花撰
野口武彦・著
講談社出版

▼うめ婆行状記
宇江佐真理・著
朝日新聞出版



▼江戸城大奥ガイドブック
新人物往来社



▲江戸ビジュアル図鑑
双葉社



1歳です。よろしくね

たけだ みなみ
竹田 美南 ちゃん

上高柳
平成29年5月20日生
(父) 昌平さん (母) 菜津紀さん

大好きなみーちゃん
元気で優しい子に育ってね



みやうち はるき
宮内 悠樹 くん

西古泉
平成29年5月17日生
(父) 俊馬さん (母) 暁子さん

我が家のアイドルはるくん♡
元気にすくすく育ってね



たなか ふうと
田中 楓都 くん

神崎
平成29年5月6日生
(父) 秀治さん (母) 麻由さん

お兄ちゃん大好き。2人仲良く
元気に大きくなってね。



うつのみや さつき
宇都宮 咲月 ちゃん

上高柳
平成29年5月12日生
(父) 裕樹さん (母) 茜さん

これからも元気いっぱい、お
兄ちゃんと仲良く育ってね♪



7月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真(デジタルデータも可)を持参してください。*先着6人です。
募集期間 5月1日㊟～5月31日㊟ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

New 新コーナー



鮭としめじの クリーム ホットパイ



●材料● (6人分)

鮭 …………… 2切れ(200g)	薄力粉 …………… 30g
しめじ …………… 1/2個	牛乳 …………… 400cc
玉ネギ …………… 1個	塩 …………… 少々
ほうれん草 …………… 1/3束	顆粒コンソメ …………… 小さじ1
オリーブ油 …………… 大さじ1/2	パイ生地(ぎょうざの皮) …… 6枚
バター …………… 20g	卵 …………… 1/2個

●作り方●

- 1 鮭をオリーブ油で両面とも焼き、皮をとってざっくりほぐす。
- 2 しめじは石づきを落としてほぐし、玉ネギは薄切りに、ほうれん草はさっとゆがいて2センチに切る。
- 3 フライパンにバターを入れ、玉ネギをしんなりするまで炒めたら、薄力粉を加えてさらに炒め、粉っぽさがなくなったら牛乳を2～3回に分けて入れ、コンソメと塩も加える。
- 4 3にとろみがついたら、1と2を加え火からおろして器に入れ、のばしたパイ生地に水をつけてふたをし、表面に卵を塗りオーブントースターで10分(オーブンなら200度で15分)焼く。

Point 4カ月に1回程度「お魚ママさん連絡協議会」が考案した魚を使ったレシピを紹介していきます。お楽しみに。

私たちは、魚を使った料理を日々研究しています。随時レシピを紹介していきますので、ぜひ家庭でも魚を使った料理を楽しむ機会を増やしてください。

お魚ママさん連絡協議会長 岡本美保子さん

