



久しぶりの再会でしたが、みんなの立派に成長した姿を見て本当にうれしく思いました。全員が輝いて見えました。再会できてとてもうれしかったです。

二十歳を節目として、これからも周りの人たちの温かい支えを忘ることなく、家庭や地域発展の為に活躍してくれることを願っております。

6年1組担任 魚住 鉄平

成人 おめでとう！



6年2組担任 野間佐和子先生からのメッセージ



ご成人おめでとうございます。成人式では、大きくたくましく成長したみなさんに久しぶりに会うことができ、とてもうれしく思いました。わずかな時間でしたが、みんなと話をする中、小学校時代のことが思い出され、とても懐かしく感じました。今まで育ててくれたお家の方に感謝の気持ちを忘れず、自分を支えてくれる周りの人に感謝の気持ちを忘れず、これから的人生を歩んでいって下さい。

6年3組担任 加藤 敦寛

料理教室 文化部

「缶詰、乾物を使った料理」 12月3日（土）

「缶詰・乾物を使った料理」というテーマで料理教室が行われました。「金沢健康づくり栄養士の会」の講師の方2名が指導にあたり、缶詰は保存料などが入っており、新鮮なまま加熱真空保存されているので栄養も逃げず、3年ぐらいは味も落ちないと説明がありました。その後実習に入り、ひじきの料理は普段と違うカレー風味で、キャベツのスープはトマトの酸味もほどよく、どれもとてもおいしいものばかり、参加者からは今晚のメニューにしようかなという声もあがるほど好評でした。参加者は21名でした。

文化部 北潟敬一子



【メニュー】

- ・いわしの蒲焼のつけ丼
- ・ひじきとちくわのカレー風味
- ・キャベツとトマトのスープ

女性学級(オリーブ学級)

テーブルマナー講習(日本料理)と閉級式 2月6日（月）

グランドホテル白山にて、和食会席料理のテーブルマナーを学びました。ナフキンの使い方、箸の使い方、椀の扱い方など事細かく教えて頂きました。最初緊張していた皆さんも、料理の繊細な味、香り、盛り付けの美しさに感嘆しつつ、箸をすすめていました。食後、閉級式となり行事報告、新年度に向けてのアンケート調査をして閉会となりました。17名の参加でした。

オリーブ学級 東 信子



オリーブ学級では年間約5回の行事を行ない、女性としての知識向上に努めています。

毎回、参加者を募集しています。

お一人でも気軽にご参加下さいよう、お待ちしております。