



県大会で優勝し関東予選会への出場を決めた明治中野球部

今月の輝ける星

勝するのは初めてのことなので、とても嬉しいです。」とのこと。また、「新人戦はケガで投げられなかったため、春に挽回しようと思っていました。みんなに助けてもらって優勝できたのでとても嬉しいです。」と主戦の照井拓弥投手は話してくれました。

明治中野球部は7月21日からさいたま市で開催される関東予選会に出場します。その関東予選会で勝ち進むと全国大会への道が開けますが、今主将は「栃木県代表として参加するので、代表としてのプライドを持ち、1球1球を大切にしたい」と意気込みを語ってくれました。

6月3日に、県営球場で行われた中学春季スポーツ大会野球大会決勝で小山三中を下し初優勝を飾った、明治中学校野球部でお話を伺いました。

明治中野球部の今大雅主将は、「昨秋の新人戦で1回戦の本郷中戦で敗戦に終わったのを反省し、冬の期間に地道に打撃強化に取り組みました。その結果、粘り強く戦い優勝できたと思います。明治中が県大会で優

監督の山崎先生は、「全国大会出場という新たなチームの目標ができました。トーナメントですので、1つ1つのプレーが勝敗を分けることとなります。栃木県の出場は1校なので、栃木県代表として、関東大会を勝ち進み、全国で1つでも上に行きたいです。」と話をしてくれました。

上三川町の学校給食を紹介します。

今回はリクエスト給食(2回目)の献立について紹介

コンソメスープ

《材料(4人分)》※小学校中学年の量です

- ・ベーコン…25g ・キャベツ…120g
- ・じゃがいも…160g ・にんじん…40g
- ・たまねぎ…120g ・油…小さじ1
- ・コンソメ…4g ・水…450cc
- ・しお、こしょう、パセリ…少々

《作り方》

- ①にんじんはいちょう切り、たまねぎはくし切り、じゃがいもはさいの目切り、キャベツは2cm角の色紙切り、ベーコンは千切りにする
- ②なべに油を入れ、ベーコン、にんじん、たまねぎを炒める
- ③水を加え、じゃがいもを入れて煮る
- ④キャベツを入れて煮る
- ⑤調味料で味付けして、できあがり

5月は北小学校のリクエスト給食です。

メニューは「わかめごはん、牛乳、鶏の唐揚げ、オイキムチ、コンソメスープ、ピーチコンポート」です。今月は、この中でコンソメスープのレシピを紹介します。



▼問い合わせ先=上三川町立学校給食センター ☎551670