

募集
おぎレポ
出演者大募集!!
 白藤他藤は問いません。
 【問合せ】総務課
 ☎37-6113

Repo
 VOL.22

おぎレポ

小城のいろんな話題を突撃レポート!
**中学生の「税について」の作文コンクールで
 国税庁長官賞を受賞**



田中 結さん
 小城中学校1年



▲ラジオ「I♡OGI」の取材の様子

作文の一部をご紹介します

一人だ。
 生かして
 もらって
 いる。私
 も、
 誰もが
 今日を
 生かして
 いる。愛
 で、
 「税金」
 という
 尊い
 人が
 払って
 くれた
 沢山の
 沢山の
 人の力

田中結さんが中学生の「税について」の作文コンクールで国税庁長官賞を受賞されました。作文は、田中さんが母親に、「大人を実感したのはいつ?」と尋ねたところ、給料から税金がひかれていたのを見て、税金を払える大人になったんだと思った時」との答えに驚くところから始まります。

それから税金に関心を持ち、私たちの暮らしが税で支えられていることを知り、大切さと感謝の思いをまとめた「大人」を実感する日』が受賞となりました。

「税金は、頑張って働いた中から払ってもらっているものだから大事に使って欲しい」と話す田中さん。人権作文コンクールでも県の最優秀賞と全国奨励賞を受賞されています。

読書が大好きな彼女は、本を通して世の中には面白いことがたくさんあることを知り、観察力と文章力を磨かれています。また、将来は脚本家になり、面白いことを多くの人に伝えたいとのこと。今後の活躍が楽しみです。

「あーも!ファミリー」の **おすすめレシピ**

チーズ白和え 1人分 → 83kcal



- 材料 (4人分)**
- ほうれん草 100g
 - しらたき(白) 100g
 - にんじん 20g
 - 芽ひじき(乾燥) 4g
 - 木綿豆腐 1/3丁 (160g)
 - すりごま(白) 小さじ1強
 - 砂糖 大さじ1
 - 合わせ味噌 大さじ1強
 - カッターチーズ 36g

作り方

- ゆでたほうれん草と、下茹でしたしらたきを、それぞれ2cmの長さに切る。にんじんは2cmの長さに細切りし、芽ひじきはたっぷりの水で戻す。木綿豆腐は湯通ししてふきんなどで水分をとり、おもしろして水切りしておく。
- にんじん、芽ひじきは茹でて水気をきる。
- すりごまに豆腐、カッターチーズを加え、すり棒でよくすり混ぜる。砂糖、合わせ味噌を加え入れ、なめらかな和え衣を作り、にんじん、芽ひじき、ほうれん草、しらたきを加え和える。

出張ヘルシー教室のメニューです!



あーも!パパ
 ご飯が大好きで力持ちのパパ。好き嫌いをしたり、食べ残したりすると「あーもねー」と言って怒ります。

カッターチーズ(36g)の作り方

- スキムミルク 大さじ4 (24g)
 - 水 160ml
 - 酢 小さじ2
- 水を沸騰させ、スキムミルクを入れて泡だて器でよく混ぜて溶かし、酢を落とす。分離したら、ペーパーを敷いたザルに流し、包んで絞る。

ワンポイントアドバイス

豆腐はしっかり水切りすることが大切です。また、カッターチーズを作らずに、スキムミルクをそのまま和え衣に混ぜてもOK!