

2 学年 焼きイモ「大HR会」の報告です

1 1月6日（水） じつに穏やかな焼きイモ日よりの朝、担当の先生と用務の先生が9時から火付けをし、午前中かけて校庭の隅で私たちのおイモを焼いてくださいました。

私たちは授業中なので、お手伝いできません。私たちの重要な任務は、一人一本のおイモを提出することです。各クラスとも前日までに担任の先生から次のことを言われました。

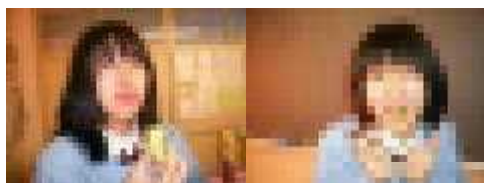
- 1 お家の人に手頃な大きさのサツマイモ一本の提供を頼むこと。但し、持参したイモが食べられるわけではないこと。
- 2 イモは濡れ新聞紙でしっかりとくるみ、その上からアルミホイルでぴったりくるんで持ってくること。
- 3 朝礼後HR委員がクラスのおイモを袋にまとめて焼き場まで持参すること。

こうして準備したおイモを、薪でおこした火でたくさんの炭火のおきをつくってから、ビッシリと並べてひっくり返しながらか一時間ほど焼き蒸すととてもおいしい焼きイモができあがるのだそうです。 実際そうでした。ベリーベリーデリ～シャスなおイモのできあがりでした。この文章をお読み下さった方、どうぞこの方法を一度お試し下さい。ポイントは、炭火で蒸すことだそうです。焼きイモプロの先生は、とても年季が入っています。



さて何本あるでしょうか？

おとめの心、握って放さず。



まあっ幸せなお味だわ。

OK、OK, おいちいよ。



「焼きイモとったどー」

お昼休みに入ってからすぐに、HR委員がダッシュでもらいに行きます。先生がクラス人数分の焼き上がったおイモをそれぞれ箱に配分して置いて下さってました。クラスに持ち帰って、イザ、焼きイモHRが盛大に開始されました。

2年生の教室のある3階フロアーは午後中焼きイモのにおいが立ちこめていました。先生方、ごめんなさい。ありがとうございました。ごちそうさまでした。とてもおいしいのです。

ああ～、しあわせ～、いつもにも増して……。そんな日でした。

皆様、失礼いたしました。<(_ _)>(^o^)……でも、いつも、よろしくね。(^ _ ^ ;)(^ _ ^ ;)

2009/11/07 (Sat) 15:20