



# ぞんにんじこ 存仁寺子ども会



存仁寺 ☎059-265-2625

へいせい ねん がつ にちはっこう  
平成29年11月20日発行

秋のこども会ではみんなで「パエリア」を作りました！  
お米は炊飯器で炊かずに、固いまま直接ホットプレートで炊きました。「私の家ではお米は鍋で炊いているよ!」と話してくれた子がいてビックリしました。

皆さんの家では、米はどうやって炊いていますか？

昔はどこの家でもお米は土鍋で炊いていたそうです。お鍋のグツグツという音を聞いて火を強くしたり弱くしたり・・・なかなか大変そうですね(-\_-;)

今は便利になりましたね。ボタン一つでお米が炊けます。

でもその分、大切なことを失くした気がします。お鍋の音を真剣に聞くことがなくなりました。

「聞く」ことでそれがどのような状態かがわかります。友達の「こえ」、ちゃんと聞こえていますか？

日曜学校(子ども会) 10時～12時  
12月9日(土) 夕方～子ども報恩講  
1月20日(土)

日曜学校の申し込みは存仁寺まで。  
開催日が変更になることもあります。  
その都度お知らせします。誰でも参加OK！

こどもほうおんこう

12月9日(土)

16時30分～20時30分

詳細は別紙にて

ピンク色の用紙

(パンの販売)もご覧ください

きてね



写真展示準備と夕食会

11月28日(火)、

16時30分～19時30分

お寺で晩御飯(伊勢うどん)です。

参加されるかたは、11/27までに  
存仁寺 090-1984-7088 へ直接お  
申込みください。(無料)



除夜の鐘(じょやのかね)

12月31日(日)

22時～

くじを引いて景品ゲット



表彰式

2018年3月27日(火)

本願寺名古屋別院

中央研修

2018年3月28日(水)～30日(金)

京都西本願寺

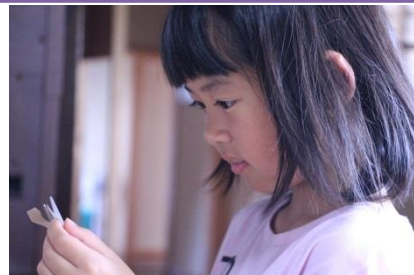
日曜学校生対象

# 子ども会秋のご飯作り



京都から  
カステラのお兄さんが  
遊びに来てくれました

しんけんなまなざし・・・



大丈夫,大丈夫!



いつもお手伝い  
してるからね!

なれた手つきです



あれ?  
こげてる?

できあがり~!!



星三つです!



かぼちゃシチューの  
差し入れも美味しい

この後、恵景くんも  
遊びに来てくれました。

\*今月のことば\*

知らないことって

たくさんあるね

10月になると、おじいちゃんが育てた新米が送られてくる。  
お父さんがはりきって、土なべをひっぱり出す。いつも  
使っている炊飯器は、今日だけお休みだ。新米を炊くのはお  
父さんの楽しみなのだ。

ていねいに新米をといで、しばらく水につけたら、コンロ  
の火にかけて、つきつきりで火加減を調節する。炊き上がつ  
たら火を止めて、10分間蒸らす。

「ご飯を作るのは大変だね。炊飯器は、どうやってご飯を  
炊いているの?」

「お父さんにもわからないな!」

「わからないのに、だれでもご飯が炊けるなんて、不思議  
だね」

「おじいちゃんのお米を、仕組みのわからない炊飯器で炊  
いて、みんなでおいしいご飯を食べるのさ。わからなくても  
大丈夫!」

お父さんはもう少し考えた方がいいけれど、おじいちゃん  
や炊飯器を作った人のことを信じているんだと思う。

新米ご飯をお仏壇にお供えしながら「ナマダブツ」と声  
に出したら、アミダさまは笑っているような気がした。

(たけもと たかし)