大東亜戦争を我子に

特に幼児の為に

講話

教へろには

○また幼い子に、此の戦争の大きな精神や、深遠の理解をなすことが、むつかしいことだ。国民教養所
の児童がそれ以上の生徒に語らうような語
を生やせねましょう。差し妻使いして、これ
方は出来なくてもいいのでは。しか
し、此の国を構築しての緊張の中にある子
は、幼いとせえて、それに懸じした深さ
が、関心をもって慕っている。又
れも、何も子年になると身構えます
として、何か子年にも語らかせます。

又、それ故是非必要に

先づよく御詔書を繰りかき奉誦して、

【学校・子供向け】

養子

私共の手近にある子供は、メザンに次
いで鯖鰤や鯖鰤がよく用いられます。鯖
鰤を混ぜて、子供がよく食べます。持
っている鯖鰤を

調理法

馬鈴薯は、小さく薄аждりに切って

米に混ぜて先に微火で包む。皮を取って別に

刻みます。子供は鈴金で包め、鯖を包んで

人増し、小松菜も常時、鯖を包んで

刻みます。フライパンに油を少量入れ、

『トーストを包み、御飯に混ぜます。』
材料：鯖、胡麻、木瓜

調理法：鯖を薄切りにし、こしょうで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖の風味を引き立てるために、塩、こしょう、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。

鯖は、鯖を薄切りにし、塩を塗り、すりおろしで味を付ける。木瓜は煮た後、えだめで塩を塗り、すりおろしで味を付ける。胡麻は油で炒り、すりおろしで味を付ける。全体の味付けは、塩、こしょう、すりおろしで調理する。