

くまじょの青パト隊 頑張ってます！

隈之城地区コミュニティ協議会では、青パト隊17台が毎日ローテーションで子どもたちを見守っています。

この活動について、県防犯協会と県警察本部から地域安全活動ならびに少年の健全育成に尽力し犯罪のない安心なまちづくりに寄与した功績により、10月19日(水)、薩摩川内警察署にて表彰状の授与式が行われました。



【情報提供：隈之城地区コミュニティ協議会】

出張星空観望会 in 平佐東小学校

10月21日(金)、平佐東小学校で出張星空観望会を開催しました。

せんだい宇宙館の今村聡館長と別府修治先生による講話や神話劇の後、望遠鏡で星空を観察しました。

当日は少し雲がりましたが、木星や土星、秋の星座をきれいにみることで、星座や宇宙のロマンを感じながら、秋の夜長の観望会を楽しみました。



大人の図書館見学ツアー

10月27日(木)、中央図書館で大人の図書館見学ツアーを開催しました。

参加者は、普段入れない閉架書庫の見学や、資料調査などの図書館業務を体験し、図書館への関心を深めました。



世界に向けて魅力を発信!! 甌島でモニターツアーを実施しました

10月19日(水)～21日(金)、甌島で日本に住む外国人の方を対象としたモニターツアーを実施しました。

参加者からは「甌島の人の温かさや断崖奇岩の絶景は素晴らしい。自国の友人に紹介します」とのお声を頂きました。

参加者の撮影した写真や動画をSNSなどで投稿していただき、甌島の魅力の発信による外国人観光客の呼び込みが期待されます。



第13回薩摩川内はんやジュニア大会

10月22日(土)、SSプラザせんだいで「第13回薩摩川内はんやジュニア大会」を開催しました。

市内の小学校・義務教育学校8校が出場し、「正調はんや節」や、「はんやロックバージョン」に合わせて熱気溢れる素晴らしい演技を披露しました。



京セラコミュニケーションシステム(株)と立地協定締結

11月1日(火)、本庁で京セラコミュニケーションシステム(株)との立地協定調印式を行いました。

今回の協定は、京セラ鹿児島川内工場の事業拡大に合わせ、ICT事業の受注増加に対応するために事業所を増設するものです。本市の地域産業の高度化や雇用の創出が期待されます。



思い出の学校給食

私の Food 記

薩摩川内風土記

くぼた 晴美さん(左から4番目)と調理員の皆さん

今回は、榎脇学校給食センター栄養教諭の久保田晴美さん(榎脇小所属)に、学校給食を紹介していただきました。

献立は、「榎脇赤米ごはん(主食)、榎脇っ茶香るきびなご(主菜)、つぼ漬けと切干大根のごまいため(副菜)、倉野小松菜入りさつま汁(汁物)、東郷のみかん(デザート)、牛乳」。米や小松菜、お茶など、地場産物を多く使用し、地元の味・郷土料理を楽しむことができるようにと考案しました。この献立は、2022年第17回全国学校給食甲子園に応募し、1～3次予選を経て、九州・沖縄代表枠としてエントリーされ、全国ベスト24に選ばれました。

久保田さんが栄養管理や食に興味を持ち始めたのは、幼い頃。両親が仕事に出ている間、姉妹で家事を分担しており、特に料理が好きだったからだそうです。「自分が作った料理を家族が『おいしい』と言って食べてくれるのがうれしかった」と話します。

栄養管理として、かつお節や煮干し、昆布でしっかりだしをとって、うす味に仕上げたり、味の組み合わせや具材の切り方など調理員の皆さんと考えたり、日々工夫を凝らしながら子どもたちのために献立を考えているそうです。

「子どもたちの好みを理解した上で、栄養価の基準を満たしつつ、伝統料理・郷土料理・地元の食材を使用した和食、だしのおいしさなどを伝え、楽しく食べてもらいたい。理解してもらうことはとても大変なことですが、大人になっても給食を思い出して、食の組み合わせを考えて食べるようになってほしい」と話してくれました。

子どもたちの将来の健康も思いながら、学校給食を考える久保田さん。そんな思いのこもった給食を皆さんもぜひ作ってみてください。(今回は、この中から倉野小松菜入りさつま汁のみレシピを紹介します。)

～ワンポイント～

- 材料に示したものにこだわらず、旬の材料をたくさん使い、お好みで楽しむことができます。
- 豆乳や練りごまを入れることで減塩することができます。

レシピ

- 【材料】(4人分)**
- 鶏もも肉: 80g ●厚揚げ: 1/2枚
 - サツマイモ: 1/4本 ●板コンニャク: 1/8枚 ●ゴボウ: 1/5本 ●ニンジン: 1/7本 ●大根: 1/16本 ●小松菜: 1株 ●ショウガ: 少々 ●サラダ油: 適量 ●おからパウダー: 小さじ1 ●みそ: 約40g ●かつお節(だし): 適量 ●水: 400cc

- 【作り方】**
- ①ニンジン・大根・サツマイモ(皮付き)はいちよう切り、ゴボウはさがぎ、ショウガは細いせん切り、小松菜は2cm程に切る。
 - ②板コンニャクは洗った後、切ってから塩もみして洗い流す。
 - ③厚揚げは油抜きをして切る。
 - ④かつお節でだしをとる。
 - ⑤サラダ油で鶏もも肉・ゴボウ・ニンジン・大根を炒め、だしを加える。
 - ⑥コンニャク・厚揚げ・サツマイモも加えて煮て、火が通ったら、小松菜・おからパウダー・みそを加え、再沸騰したら火を止める。

皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合せ/秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線4122)