



市長からの手紙

## 市民の皆さまへ

## ～暑中お見舞い申し上げます～



梅雨も明けて、本格的な夏がやってきました。  
九州での豪雨被害に遭われ犠牲となられた方々に心からご冥福をお祈りします。

さて、先日、新聞の片隅にこんな川柳が載っていました。「夏が好きされど昔の夏が好き」（朝日新聞 平成29年7月14日付朝刊から引用）。若い方はピンとこないかもしれませんが、昭和20年代、30年代に子どもだった方々は、夏の思い出は、屋外に“涼”を求め、縁台で近所のお年寄りが語ってくれる“怪談話”、お寺の境内で催される“肝だめし”、金魚売りの声など、なつかしく思い出されるのではないのでしょうか。家にクーラーがない時代でした。地域のコミュニティがごく自然に人々の交わりの中で生まれた時代。広場や学校の運動場で蚊に刺されながらの映画会も大切な思い出です。

そういえば今年は特に夕焼けが美しいなあと感じます。6月の初め、阪急宝塚駅とJR宝塚駅をつなぐ自由通路から見た夕焼けが息を呑むほどきれいで、立ち止まって見ていました。あまりにきれいだったので、一人ではもったいないと思い、周りを見回しても家路に急ぐ人々は気づきません。そこに高校生が3人通りかかり、ひとりの子が「オッ、市長、何してるん」と声をかけてく

れたのです。私は3人を手招きして「ほら、夕焼けきれいねえ」と言うと、3人とも「ほんま、きれいやなあ」と一緒に見てくれました。一人で見ていた時よりも何倍も嬉しさがこみ上げてきました。すてきな時間でした。つき合ってくれた3人の高校生、ありがとう。

今年も夏休み期間に宝塚では子ども委員会や子ども議会が開かれます。また、安倉バレーボールクラブや宝塚剣道円心会の全国大会出場と、子どもたちの活躍には目を見張るものがあります。兵庫県代表として出場する意気込みを伝えるに市長室へ来てくれる子どもたちの目はまっすぐで、「勝ってくるぞ!」という強い意志がみなぎっていて圧倒されるほどです。

先般開催された「ジャパン碁コンGRESS2017 in 宝塚」は大成功でした。宝塚市大使で囲碁プロ棋士の榎原史子六段をはじめご尽力いただいた皆さま、参加して下さった皆さまに感謝申し上げます。

災害はいつどこで起きるか予想できない昨今の気象状況です。どうか備えの確認や情報に注意を払っていただきますようお願いいたします。そしてくれぐれも熱中症に気をつけてください。

宝塚市長 中川 智子



～「おいしい!」の笑顔で育てるTAKARAっ子～

## 宝塚市のおいしい学校給食レシピ

学校給食課 (☎77・2039 FAX 71・1891) ID 1008934

毎日子どもたちが食べている宝塚市の学校給食の献立を紹介します。

8月号は7月に小学校の地産地消給食でも登場した「ミネストローネ」です。ミネストローネで使われるトマトは、年中店頭で並んでいますが、本来は夏においしい緑黄色野菜です。夏の暑さで弱った胃を守り、夏バテを防いでくれる働きがあります。また、体の熱を取る作用もあるため、暑い時には、冷やしたトマトをおやつとして食べるのもよいですね。

## ■材料(4人分)

・ベーコン	90g	・炒め用油	適量
・たまねぎ	1個	・チキンブイヨン(顆粒)	小さじ2
・じゃがいも	3個	・ケチャップ	大さじ2と1/2
・にんじん	1/2個	・砂糖	小さじ2
・トマト	1/4個	・ウスターソース	大さじ1
・トマト(水煮)	60g	・塩	小さじ1/2
・白いんげん豆	30g	・こしょう	少々
・パセリ	少々	・水	600cc

(1人分当たり) エネルギー 248kcal、タンパク質 7.0g、脂肪 10.5g、塩分 1.4g

## ■作り方

- ① 白いんげん豆は煮崩れに注意しながら少し固めにゆでる。
- ② ベーコンは1cm幅、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマトは1cm角に切る。パセリはみじん切りにする。
- ③ パセリ以外の②を、炒め用油で炒め、水を入れて煮た後、トマト(水煮をカットしたもの)を入れて煮る。
- ④ あくを取り、野菜が煮えたら、調味料④で味付けをする。最後に白いんげん豆を加え、パセリを入れてできあがり。

※ご家庭で作りやすいようにアレンジしています。

ミネストローネ

