

教育委員会だより

11月1日～7日は文化財保護強調週間
市内の文化財に触れてみませんか

阪急中山観音駅前にある文化財案内板を、尼崎信用金庫からいただいた寄附も活用して、リニューアルしました。駅周辺の中山寺や中山荘園古墳(国指定史跡)、中筋八幡神社(国指定文化財)をはじめ、市内には多くの文化的・歴史的遺産が残されています。秋晴れの日、市内の文化財に触れてみませんか。

☎ 社会教育課(☎77・2029 FAX71・1891)



たからづか文化財
さんぽマップ



(株)ナルトシザーの工場を見学しました 安倉小学校

安倉小学校3年生の子どもたちが、(株)ナルトシザーの工場を見学しました。理容師・美容師が使うはさみが1つ1つ丁寧に作られていく様子をビデオや工場見学で学び、実際にマネキンの髪や新聞紙を切る体験をしました。子どもたちは普段使っている工作用のはさみとの持ち方や切れ味の違いにとっても驚いていました。

職人さんのものづくりと技術を実際に見て製品に触れることで、子どもたちの好奇心が刺激される見学会となりました。

☎ 教育企画課(☎77・2025 FAX71・1891)



あんな活動
こんな活動

宝塚市の

おいしい

学校給食レシピ

ニラとキムチを入れた変わり肉じゃがです。キムチの辛みが良いアクセントになり、ひと味違うおいしさです。少し酸味が強くなってしまったキムチでもおいしく作ることができます。

(1人あたり)エネルギー260kcal タンパク質8.5g 脂質13.0g 塩分1.5g

材料(4人分)

豚肉(スライス)	120g
糸こんにゃく	120g
ニンジン	1/2本
タマネギ	1個
キムチ(白菜)	80g
ジャガイモ	4個
ニラ	1/2束
油	小さじ2
酒	小さじ1
水	1カップ
砂糖	大さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ1
うすくちしょうゆ	小さじ1
本みりん	小さじ1

作り方

- ① 豚肉は3cm幅に切る。糸こんにゃくは5cmくらいの長さに切ってから、さっとゆでてアク抜きをする。ニンジンは1cm厚さのいちょう切り、タマネギは幅を半分にして1cm厚さに切る。キムチは2cm程度の幅に切っておく。ジャガイモは約3cm角に、ニラは3cm長さに切る。
- ② 鍋に油を入れて温め、豚肉と酒を入れて炒める。豚肉の色が変わったら糸こんにゃく・ニンジン・タマネギ・キムチ・ジャガイモの順に炒める。
- ③ 水を入れて煮立て、アクをすくいと、砂糖・しょうゆを入れて煮る。
- ④ ジャガイモが柔らかくなったら本みりんを入れ、ニラを入れて仕上げる。

☎ 学校給食課(☎77・2039 FAX71・1891)



豚じゃが
キムチ

食育劇団
からっぽ大作戦!

給食調理員による
レシピ動画や食育
劇を公開中

過去のレシピ
はこちら