

～祝！宝塚市制70周年～

春野すみれ14歳、中学2年生。
父・母と高校1年生の兄、
小学3年生の弟の5人家族です。
私たちが暮らしている宝塚市のことを
分かりやすく、マンガで解説します。

なんだかたくさん
人がいるね

公園ついでぞろー！

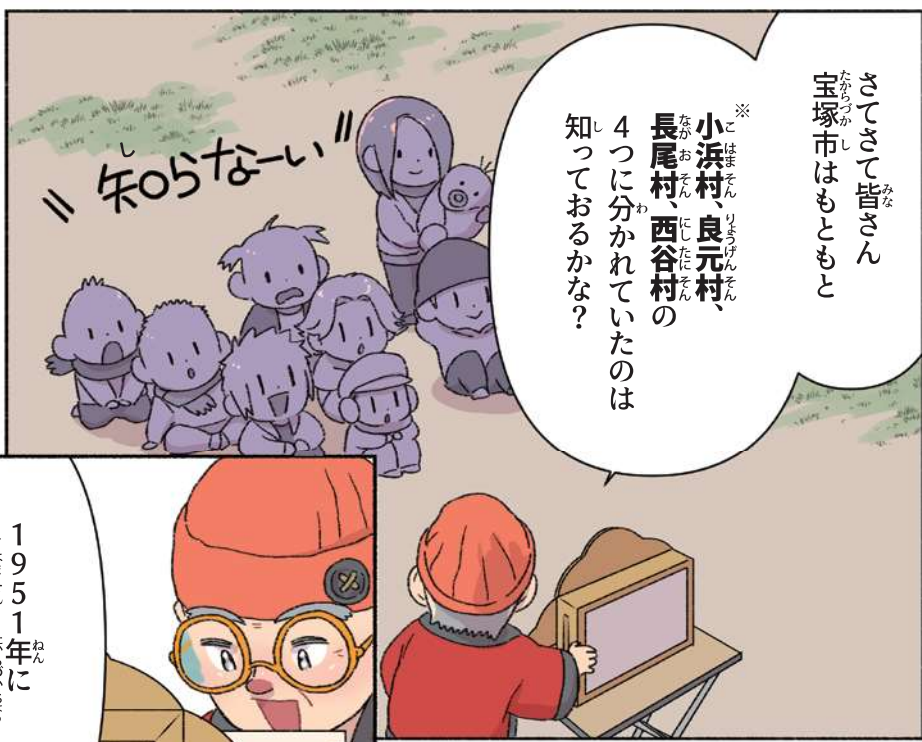


紙芝居？
そうよ宝塚市のことを
教えてくれるんだって



これから
おじさんが
紙芝居を読んでくれるの

どうしたの？



知らない！

※
小浜村、良元村、
長尾村、西谷村の
4つに分かれていたのは
知っておるかな？

宝塚市はもともと
宝塚市はもともと



私たちが
聞いてみようか！

1951年に
小浜村が宝塚町になり

※1888年の市制・町村制の公布に伴い、
宝塚市内の村の読み方は「そん」に統一しています。

市制70周年記念事業

ほかにもさまざまな記念事業を検討中です。
詳細が決まり次第、本誌や市HPなどでお知らせします。



宝塚歌劇110周年
宝塚市制70周年
手塚治虫記念館30周年

★記念式典

日 4月20日(土) 場 宝塚ホテル
※詳しくは、本誌4月号でお知らせします
問 秘書課(☎77・2060 FAX77・2080)

70組に最大10万円を補助

★市民活動支援補助金の申請を受付中

グループ活動を通して、市制70周年を一緒にお祝いしてくれる団体を募集します。募集要項や申込方法など詳しくは市HPをご覧ください。

問 市民協働推進課
(☎77・2051 FAX77・2086)



入賞者には豪華商品あり!

★Instagram フォトコンテスト

市制70周年を市民の皆さんとともに祝い、本市の魅力を再発見するため、宝塚市にまつわるフォトコンテストを開催します。テーマに沿った写真を2月1日(休)～3月31日(日)にInstagramに投稿してください。入賞者には7千円相当の本市の特産品をプレゼント。写真のテーマや応募方法など詳しくは市HPをご覧ください。

問 企画政策課
(☎77・2001 FAX72・1419)



★宝塚だんじりパレード

日 4月20日(土)10時～16時(雨天時21日(日)順延)
場 宝塚市役所
※当日は市役所駐車場を利用できませんので、公共交通機関をご利用ください
内 市内各地から15台のだんじりが集結。キッチンカーも多数出店予定
※詳しくは本誌4月号でお知らせします
問 観光企画課(☎77・2012 FAX74・9002)



市制60周年開催時の様子

宝塚市の

おいしい

学校給食レシピ

カリフラワーはブロッコリーよりもビタミンCが豊富で、茹でて栄養素の損失が少ないといわれています。加熱しすぎるとポロポロになってしまうので、サッと仕上げましょう。

〈1人あたり〉エネルギー77kcal タンパク質12.2g 脂質0.5g 塩分0.7g

材料

むきエビ	200g
白ワイン	少々
ショウガ	1片
カリフラワー	1/2株
タマネギ	1/2個
油	少々
こいくちしょうゆ	小さじ1
砂糖	小さじ1
酢	大さじ1弱
ケチャップ	大さじ1と小さじ1
トウバンジャン	小さじ1/4
片栗粉	小さじ1
ごま油	少々

A

作り方

- ①エビをワインで酒蒸しする。ショウガはみじん切りにし、カリフラワーは小房に分けてたっぷりのお湯でかために茹でる。タマネギは横半分に切り、縦1cm幅に切る。
- ②鍋に油をひいて熱し、タマネギを炒める。半分程度透明になったら、エビとショウガ、水気を切ったカリフラワーを入れてさらに炒める。
- ③Aを合わせて入れる。
- ④水溶き片栗粉を入れて、とろみをつける。
- ⑤ごま油を入れて、香りをつける。

問 学校給食課(☎77・2039 FAX71・1891)



エビとカリフラワーのチリソース煮

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

