

教育委員会だより

市内の文化財に触れてみませんか 11月1日～7日は文化財保護強調週間

未来へつなぐ文化遺産「宝塚市庁舎」

宝塚市庁舎は、市制施行25周年を迎えた昭和55(1980)年に、市民であった建築家・村野藤吾さんの設計により完成しました。建物全体に巡らされたバルコニーを円柱で支える重厚感のある姿は、ヨーロッパの伝統的な建築のように格調高く、古典主義的なデザインを用いた市民ホールや、高くそびえる円筒形の議場など、市庁舎の随所に村野さんのこだわりが表れた名建築です。

多くの名建築を手掛けた村野さん設計の市庁舎は全国的にも注目されており、本市が誇る貴重な文化遺産です。



「宝塚市庁舎」がペーパークラフトになりました! 70th

村野さんこだわりの建築をリアルに再現したペーパークラフトを自宅で作ってみませんか?

¥1部600円(解説冊子付き)

販売窓口:社会教育課ほか

問 同課(☎77・2029 FAX71・1891)



詳細

「宝塚体力向上プロジェクト」講習を実施しました 光明小学校

9月24日、光明小学校に大阪体育大学の小林博隆准教授を招き、4・6年生を対象とした体力向上の授業を行いました。

4年生はバドミントンのシャトル投げに取り組み、軽いシャトルを遠くに投げるのに苦戦しましたが、うまく投げられた時はみんなで盛り上がりました。

6年生はトレーニング道具のラダーを用いた体力向上に取り組み、慣れないラダーにつまずきながらも一生懸命頑張りました。

どちらの授業も最後はチームに分かれて競い合い、楽しく刺激的な運動体験ができました。これからも子どもたちの体力向上に取り組みます。



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

きな粉は大豆をいって粉にしたものです。香ばしくて味がよく、大豆と比べて消化吸収もよくなっています。同じく大豆から作られる豆乳と合わせ、パンにつけるクリームにしました。

<1人あたり>エネルギー46kcal たんぱく質2.1g 脂質1.4g 塩分0g

材料(作りやすい量)

| | |
|---------|----------|
| 豆乳 | 200ml |
| きな粉 | 大さじ6 |
| 砂糖 | 大さじ4 |
| コーンスターチ | 大さじ1・1/2 |
| 白ワイン | 小さじ2 |
| 水 | 50ml |

作り方

- ①全ての材料を鍋に入れて混ぜ合わせ、火にかける。
- ②かき混ぜながら、トロリとするまで煮る。

問 学事課(☎77・2039 FAX71・1891)



きな粉
クリーム

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

