



▲元気に交通安全を呼びかける児童

小学生からの呼びかけ

＝交通安全広報車パレード＝

9月13日(木)に鏡石第一小学校児童6名、24日(月)に第二小学校児童6名による交通安全広報車パレードが町内一円で実施されました。

はじめに、代表児童が「運転する皆さんが交通ルールを守り、交通事故のない住みやすい鏡石町になるよう呼びかけていきます。」と交通安全防止宣言をし、その後、4台の広報車に分かれてパレードが開始されました。

児童らは、広報車のマイクを使い、秋は夕暮れが早まり事故が増加することから、夜光反射材の着用や早めのライト点灯等を呼びかけ、事故防止を促しました。

パレード終了後、町交通安全協会・母の会から参加児童に記念品が手渡されました。

戦没者の霊を慰める

＝鏡石町戦没者追悼式並びに慰霊祭＝

9月20日(木)午後1時30分から町勤労青少年ホームで戦没者追悼式並びに慰霊祭が行われました。

式には、町関係者や遺族会員など約70名が参加、参加者全員で、国歌斉唱と1分間の黙とうを行ったあと、遠藤町長から「あの悲しい歴史を二度と繰り返すことのないよう、わが国の恒久平和への誓いを新たにいたします」と式辞が述べられました。続いて渡辺町議会議長、君島町遺族会長が追悼の言葉を述べた後、献花を行い、戦没者の霊を慰めました。

また、式終了後は、町遺族会による戦没者慰霊祭が行われました。



▲戦没者への献花

おいしいクッキーできるかな

＝鏡石保育所料理教室＝

9月12日(水)、町勤労青少年ホームで鏡石保育所料理教室が行われ、保育所年長の32名の児童がパンダクッキーを作成しました。

この料理教室は、子ども達に「楽しく料理、おいしく試食」をテーマに料理をすることで食に親しみ、食に関心を持たせ、食べ物への感謝の気持ちを育んでもらえるよう開催されたものです。

子ども達は講師のヘルスメイト(食生活改善推進員)の皆さんからやさしく教えてもらいながら料理していました。

また、子ども達はクッキーを作り終えた後、手巻き寿司の具をバイキング形式で取って、自分で巻いて楽しみながら食べていました。



▲クッキーの作り方に興味津々

まちの話題フォトアルバム



▲たくさんの野菜が収穫できました

大収穫祭

＝町公民館主催 野菜人づくり講座＝

9月8日(土)、鏡石中学校グラウンド南側の畑で、「野菜人づくり講座」で育てられた野菜の収穫が行われました。

「野菜人づくり講座」は、団塊世代の余暇利用など個性あるまちづくり人材育成事業として町民10名が受講しており、岩瀬農業高校の郷先生を講師に迎え、6月から全10回の講座が開催されました。

当日は、茄子・ピーマン・モロヘイヤ・スイカなどを収穫し、それらを利用して調理をし、自分たちで育てた野菜の味を堪能していました。

サッカー元日本代表永島さんがやってきた

＝JFAキリンスマイルフィールド＝

9月4日(火)、鏡石二小の4年生から6年生の約100人を対象に、同校校庭で「JFAキリンスマイルフィールド」のサッカー教室が開催されました。講師として、サッカー元日本代表の永島昭浩さんが訪れ、子ども達とサッカーを楽しんでいました。

このプロジェクトは、被災地の子ども達にサッカーを通じてスポーツの楽しさ、心の豊かさを伝えると同時に、笑顔を届ける巡回型のサッカー教室です。

教室の終了後は、学校へサッカーボールがプレゼントされました。



▲永島さんと楽しくサッカー

心強い東京都からの支援

＝東京都より任期付職員派遣＝

9月18日(火)、被災地支援に係る東京都一般任期付職員採用選考で選ばれた原田誠さんと金子範彦さんが赴任しました。

この派遣は、町で災害復旧業務における技術系職員が不足しているため、平成24年9月1日から平成25年8月31日までの1年間の任期で復興支援のため東京都より人的支援をしていただいたものです。

2人は土木に精通しており、今後は町の道路、農業関係施設の災害復旧に係る業務にあたっていただいております。



▲左から原田誠主任主査、金子範彦主査

今月の健康メニュー

「かぼちゃのチーズケーキ ハロウィン風」 ハロウィンのデザート

10月31日はハロウィンです。ヨーロッパやアメリカでは西洋かぼちゃをくり抜いてランタンにする風習があります。

かぼちゃは緑黄色野菜に分類され、ビタミンEが豊富です。ビタミンEは「老化防止のビタミン」若返りのビタミンとも呼ばれ、肌の調子を整えます。また、皮膚・粘膜・目の網膜を健康に保つ作用のほか、免疫力を高めて風邪を予防する働きもあります。

かぼちゃの種の部分も実に負けないほど栄養価が高いです。天日干ししてからよく炒って、塩を振って食べても美味しいです。

クリーム200cc ●レモン汁大さじ1 ●バター20g

①クリームチーズは常温に置きます。かぼちゃは種を取って一口大に切り、ラップに包んで電子レンジで柔らかくします。皮を取り、実は裏ごしします。

②皮で顔のパーツを作ります。③ボールに柔らかくしたクリームチーズを入れ、泡立て器で滑らかにし、砂糖を入れて混ぜます。④溶き卵を混ぜ、かぼちゃと薄力粉を加えて混ぜます。⑤生クリーム・レモン汁・溶かしバターを加え、型に入れて、顔のパーツを乗せたら、180度のオーブンで40分焼きます。

《材料》 4人分
●18cmタルト型 ●クリームチーズ200g ●かぼちゃ150g ●砂糖60g ●卵2個 ●薄力粉大さじ3 ●生

⑥焼き上がったたら、型から出して切り分けします。