

祝・叙勲・褒章受章おめでとうございます

◆瑞宝双光章

西村賢也 氏（東3丁目）



氏は、昭和45年3月に警視庁に採用され、築地、荒川、板橋警察署などに配属されました。警備や交番業務の管理などの職務に従事されました。また、通信指令本部では初動警察活動を支えるなど、長きにわたり地域の安心・安全確保のためにご尽力されました。

◆瑞宝単光章

原田淳市 氏（北2丁目）



氏は、昭和45年3月に警視庁に採用されると、翌年3月に滝野川警察署に配属されました。以後、都県境警察署などに配属されました。主に、パトカーでの巡回など、常に警戒態勢を保ち、あらゆる犯罪や事故に即応し、長きにわたり地域の安心・安全確保のためにご尽力されました。

◆瑞宝単光章

福島正文 氏（上高野1丁目）



氏は、昭和46年3月に警視庁に採用され、中野、丸の内、浅草、赤羽、上野、王子署などに配属されました。主に、パトカーでの巡回など、常に警戒態勢を保ち、あらゆる犯罪や事故に即応し、長きにわたり地域の安心・安全確保のためにご尽力されました。

第2回幸手プロギング



11月11日（火）、シルバーパートナーズセンターと日本保健医療大学の学生によるプロギング（ウォーキングをしながらゴミ拾いをする、新しいフィットネス）が開催されました。年齢関係なく交流を深め、参加した人は「とてもいい運動になった。来年も参加したい」と話していました。

小中学生による人権作文発表会



12月7日（日）北公民館にて、小中学校の児童生徒による人権作文発表会を開催しました。各学校から選出された優秀な作品を、作者が大勢の人たちの前で、堂々と朗読していました。

参加したたちは、児童生徒の素直な視点でとらえた人権作文に、新たな気づきを得るとともに、人権意識を見つめなおす大変貴重な機会になりました。

「夢を育み、夢を叶え、夢を広げる」さかえ小学校

本校では、以下2点を重点として、児童の育成を進めております。

① ICTの活用

令和5年度より、文部科学省「リーディング DXスクール事業」の指定校として、2年半にわたり、成果を積み重ねてきました。児童はタブレット端末を使い、野菜や稻の生育を写真に残したり、自分の意見をまとめ、クラス内で意見を交流したりするなど、多岐にわたって活用しております。現在は、探究的な学びにおける効果的な活用について、研究を進めております。

② 地域との連携

児童は地域の中で育ちます。幸手団地内の木につける樹木プレートを、本校児童と団地の住民の方とで作り上げました。制作した樹木プレートを、運動会では地域の方々に審査をお願いしました。また、商店や物流倉庫の見学を通じ、生活に根ざした学びを展開しています。協力してくださる地域のみなさまに感謝申し上げます。



▲ICTを活用した意見交流

令和9年3月に、近隣の上高野小学校と統合されることが決まっておりますが、歩みを止めることなく、新しい時代を自らの手で切り拓いていく児童の育成に、全教職員で力を注いで参ります。



▲地域の人との
樹木プレート作成

税についての作文 税に関する絵はがきコンクール表彰式



11月26日（水）、税についての作文と絵はがきコンクールの表彰式が行われ、作文で4人、絵はがきで2人が受賞しました。市長は、「幸手市の未来を担うみなさんが税の仕組みや役割への理解を深め、関心を持つことはとても意義あることだと思います」と受賞をお祝いしました。

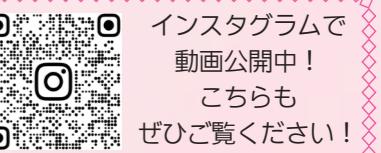
包括的連携協定を締結しました



11月11日（火）、日本生命保険相互会社と包括的連携協定を締結しました。

今後はお互いに連携を図り、一緒にまちづくりを進めてまいります。

同社からいただいた寄附に対する感謝状の贈呈も併せて行いました。



Instagramで
動画公開中！
こちらも
ぜひご覧ください！

企業版ふるさと納税感謝状贈呈式 幸手市産有機栽培コシヒカリ 「幸ヒカリ」の収穫報告会及び試食会



11月21日（金）、株式会社ホソダ様から企業版ふるさと納税制度を活用し、有機農業に適応した乗用型水田除草機を寄附いただき、市長から感謝状を贈呈しました。また、今秋に初収穫された幸手市産有機栽培コシヒカリ「幸ヒカリ」の収穫報告会および試食会を開催しました。

「幸ヒカリ」は、12月4日、5日、8日の3日間、市内小、中学校全12校の学校給食で提供されました。子どもたちは、「甘みがあってモチモチしていてとても美味しい」と話してくれました。



今月は

鮭と舞茸のおにぎり

[材料] 2人分
(1人前361kcal、塩分1.68g)

- ・鮭切身 1切れ
- ・舞茸 1/2パック
- ・白米 1合
- ・塩麹 小さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・ごま お好みで



←市ホームページ「おにぎり総選挙結果および我が家のおにぎりレシピ」はこちら

【作り方】

- ① 鮭に塩麹をなじませ、15分おく。
- ② 舞茸はバラバラにする。
- ③ 白米は洗って水気を切り炊飯器に入れたら、醤油、みりんを加えて、1合の線まで水を加える。舞茸、鮭の順に平たくのせて、通常モードで炊飯する。
- ④ 炊きあがったら、鮭の骨をとり全体を混ぜる。お好みでごまを加えて、三角形に握ったら完成。