



そら豆を食べよう

5月27日(水)、権現堂川小学校の1、2年生が、地域の人からいただいた新鮮なそら豆を、一つ一つ丁寧に皮むきをしました。皮をむいたそら豆はその日の給食で提供され、旬の味を美味しくいただきました。

「そら豆が思ったより大きくてビックリした」、「柔らかくてとてもおいしい」と話してくれました。



Instagramで
動画公開中！
ぜひご覧ください！



ベースボールチャレンジ

5月28日(木)、吉田小学校の3～6年生が、埼玉西武ライオンズの選手から投げ方や取り方などを教えてもらいました。遠くに投げるコツを教えてもらい、いざ実践！「いつもよりたくさん飛んだ」、「次のボール投げでは新記録が出そう」と話してくれました。

最後はミニゲームを行い、得点が入るたびに歓声があがっていました。



幸手市しあわせ応援大使「デコボン」ふれあい体験



5月10日(日)、郷土資料館でデコボンの餌やり、ふれあい体験が行われました。普段なかなかできないミニチュアホースとのふれあいに、最初は戸惑う姿もありましたが、徐々に慣れ、笑顔が溢れるイベントとなりました。参加してくれた人にはデコボンのトレーディングカードをプレゼント！「大人しくてとても可愛かった」、「また会いに来たい」と話してくれました。



今月の担当：幸手桜高等学校



▲幸手市民まつり

「幸手市とともに歩んだ14年」 埼玉県立幸手桜高等学校

①幸手市商工会と連携

「マーケティング」や「商品開発と流通」の選択授業で、幸手市商工会や地元企業と協力し、生徒が商品を考察、販売する実習を行いました。地元企業とコラボして幸手市をイメージした香水を開発したり、地元のパン屋さんとコラボしてバラに見立てたパンを考案して販売したりしました。

②幸手市民まつり

「幸手市民まつり」に参加し、演劇部がちんどんパフォーマンスを披露したり、吹奏楽部がミニコンサートを披露したりしました。また、桜高生が他校生とコラボし、ジャムパン・洋菓子などを製造・販売しました。



▲商工会と連携した実習

市政報告会

5月24日(日)、30日(土)、6月9日(火)に東公民館、市役所、西公民館の3か所で市政報告会を開催しました。当日は多くの人にご参加いただき、令和8年度の主な新規事業や市内大規模プロジェクトなどについて報告しました。

質疑応答の時間では、参加者のみなさんからさまざまな声が寄せられました。みなさんのご意見は今後の市政にしっかり活かしていきます。



Let's Chill Out! 2026 with ハウスティアフェス

5月16日(土)、17日(日)に森田鉄工所 権現堂 Sakura Mirai Park で「Let's Chill Out! 2026 with ハウスティアフェス」が開催されました。

会場は和やかな雰囲気になり、音楽やグルメ、体験ブースなどを楽しむ姿が見られ、思い思いの時間を過ごしていました。



Instagramで
動画公開中！

飯ごう炊飯体験

5月31日(日)、吉田小学校で防災教育の一環として飯ごう炊飯体験を開催しました。上級生を中心に、かまどの準備から炊き上がりまで協力して取り組んでいました。「火の加減が難しかったけど、上手に炊けてよかった」、「とても美味しい」と話してくれました。



がんきアップメニュー

今月は

夏野菜たっぷり千切り



1人前335kcal、塩分2.3g

今月は暑さが本格化している今に食べたい野菜たっぷりメニューのご紹介です。今回は夏野菜の代表格であるナス、トマト、大葉を使い、約1/3日分(135g)の野菜を摂ることができる一品となっています。

夏野菜には、脱水症状や紫外線ダメージ、夏風邪など、夏に起こりやすい病気から体を守ってくれる働きがあります。また、今回使用している夏野菜は、油と調理することで野菜に含まれる脂溶性ビタミンの吸収率が上がり、体の健康維持に役立ちます。本日の食卓のプラス1品に作ってみてはいかがでしょうか。

【材料】(2人分)

ナス 1本(100g)
ミニトマト 5個(75g)
大葉 5枚(5g)
紫玉ねぎ(通常の玉ねぎでも可) 1/2個(100g)
しらす 40g
ミックスチーズ 30g
卵 1個
小麦粉 大さじ4
片栗粉 大さじ3
水 60ml
ごま油 大さじ1と1/2
ポン酢 大さじ2

【作り方】

①ナスを食べやすい大きさに細切り、ミニトマトを4等分、大葉を細切り、紫玉ねぎを薄切りにする。
②水の張ったボウルにナスをさらしておく。
③別のボウルに卵を割り入れ溶いたら、粉類と調味料、水をすべて加え混ぜ合わせる。
④ナスの水気をキッチンペーパーでとり、すべての野菜を③のボウルに加えて、混ぜ合わせる。
⑤ごま油を加えたフライパンを中火で熱し、ボウルに入っている材料の半量を流し入れる。生地は厚さは約1cmになるように薄く広げ、片面3分ずつ焼く。
⑥食べやすい大きさに切ったら、完成。