Town Photo

親と子の楽しいコンサート




8月20日(木)に図書館で市制施行40周年記念事業の一環として、子育て支援グループ「なでしこ」による「親と子の楽しいコンサート」が開催されました。ピアノの美しい音色と心温まる歌声が響き渡り、子どもから大人まで楽しい時間を過ごしました。

幸ヒカリジェラート 開発報告会&試食会





株式会社リトルバード様協力のもと幸手市産ブランド米「幸ヒカリ」を使用した「幸ヒカリジェラート」を開発しました。幸ヒカリのおいしさをそのままに、素材の優しい甘みを活かしたジェラートです。

市長は「お米の粒を感じられて、甘みがあってとても美味しい」とコメントしました。今後は、市のイベントなどで販売する予定です。

※「幸ヒカリ」のお米はヨークフーズ幸手店で販売中。

ご寄附をいただきました



株式会社トヨタユーゼック様から「企業版ふるさと納税寄附金」として284,800円をご寄附いただき、7月29日(水)に感謝状贈呈式を行いました。

市長は「令和5年から継続して温かいご寄附をいただいておりますこと、深く御礼申し上げます」と感謝の意を述べました。いただいた寄附金は、シティプロモーション映画パンフレット制作費用に充てさせていただきます。

第1回権現堂公園ナイトラン




8月22日(土)に森田鉄工所権現堂Sakura Mirai Park No.2でナイトランが開催されました。チームを組んでたすきをつなぐ駅伝スタイルで、仲間の声援を受けながら、夜の公園を駆け抜けました。最後は炭酸水のシャンパンファイトで締めくくり、大盛況のイベントとなりました。

インスタグラムで動画公開中！

なつまつり(第一保育所)

8月27日(木)に第一保育所で「なつまつり」が開催されました。わにわにパニックやスイカ割り、ヨーヨー釣りなどたくさんの遊びを楽しみ、子どもたちの元気な声や笑顔が溢れ、活気に包まれました。お兄さん、お姉さんが下のクラスの子の手を引いたりやさしく声をかけたりするなど、微笑ましい様子も見られました。

「ヨーヨーが釣れて嬉しかった」、「いろんな遊びがあって楽しかった」と話してくれました。







子ども大学さって in 大成建設グループ次世代技術研究所/幸手



8月20日(木)に子ども大学さって(社会教育事業)が開校され、「大成建設グループ次世代技術研究所/幸手」のゼロカーボンビルの見学を行いました。当日は地球温暖化や研究所の取組みの講義を受け、ビル内に置いてある廃材を使ったインテリアや設備の見学、研究所で研究している未来のアスファルトの体験などを行いました。

参加者は「ビルの機能や廃材を使った椅子がすごい」、「アスファルトの種類が変わると温度に差が出たり、水が溜まらなくなることに驚いた」と話していました。




SCHOOL REPORT

今月の担当：権現堂川小学校



児童一人ひとりが主役の権現堂川小学校

本校は教育目標「すすんで学ぶ子　たすけ合う子　きたえる子」のもと、校是である「ひとり立ち」の実現を目指し、教育活動に取り組んでいます。令和9年4月の学校再編に向け、保護者や地域の皆様のご理解とご協力のもと、児童の育成に取り組んでいます。

権小の特色ある行事を紹介します。



一つ目は、日光の自然、歴史、文化を十分に体感するため、2泊3日の林間学校です。今年度は8月に、5・6年生が湯ノ湖畔散策、キャンプファイヤーなどを通して、深い友情を育みました。

二つ目は、幸手市総合公園まで全校で歩く春の遠足です。今年度は雨のため、学校の体育館でゲームをしたり、お弁当を食べたりしました。「最後にみんなで遠足に行きたい」という児童の意欲的な声に応え、秋の遠足を計画しています。

このように、本校では児童一人ひとりが主役となって活躍できる学習環境を整えています。子供たちが希望をもって、東小中学校へ進級、進学できるよう、これからも一人ひとりの可能性を最大限に引き出す充実した教育を推進してまいります。

げんきアップメニュー

今月は
香ばしく仕上げた
「じゃこ焼きむすび」



1人前378kcal
たんぱく質13.4g、塩分1.7g

今月はかみかみメニューのご紹介です。

よく噛むことには、脳の活性化による認知機能の向上や肥満予防、消化吸収を助けるといった身体に良いことがたくさんあります。

今回のメニューは、ごはんをきつね色になるまでパリッと焼き、じゃこをトッピングすることで自然とよく噛んで食べることができるメニューとなっています。トッピングする食材を枝豆にしても美味しく仕上がります。

作成動画公開中！

【材料】(2人分)

ごはん	300g
じゃこ	20g
チーズ	30g
大葉	適量
醤油	小さじ1
油	大さじ1

【作り方】

①ごはんをラップで薄い丸型に成形する。
②フライパンに油を熱し、①を両面がきつね色になるまで焼く。醤油を回し入れて、絡める。
③ご飯の上に、チーズ、じゃこをのせて蓋をして1分程度焼く。
④お皿に取り出し、千切りにした大葉を盛ったら、完成。