多古町生涯学習文化講演会



東京2020オリンピック 出場までの軌跡



土き講井い

: 日本ハ (プロイ **師**)

ハンドボー 杏利選手

所属

材 料(4~5人分)

かつおだしパック…

にんじん……… 120g(約1本)

-鶏ガラスープの素…… 小さじ1

多古町出身のアスリート。

2013年~19年の6シーズン、ハンドボールリーグの最高峰フランスプロリーグでプレー。

2019 年 5 月、ハンドボール日本代表(彗星ジャパン) のキャプテンに抜擢。

2021年7月、子どもの頃からの夢であった「東京 2020 オリンピック」出場を果たす。

また、ハンドボール競技普及のために始めた TikTok では、フォロワー数が驚異の 260 万人を誇る。

ニックネームは「レミたん」。

父は、町の人気店「TAKO PIZZA & BURGERS」の

オーナー ダニエル氏。

日時●1月16日(日)午後3時から

(開場:午後2時30分)

場所●コミュニティプラザ 文化ホール

お問合せ●生涯学習課社会教育係

2 76-7811



FUTURE







給食のおでん

作り方

【下ごしらえ】

大根は厚さ 2cm、にんじんは厚さ 1cmのそれぞれいちょう切りにする。

こんにゃくは三角に切る。はんぺんは適当な大きさに切っておく。

①大根は竹串が刺さる程度にゆでて、湯を切って おく。

②こんにゃくはゆでてあく抜きをし、湯を切って おく。

③鍋に分量の水と、かつおだしパックを入れてだした取る.

④③に調味料Aを入れてひと煮立ちさせたら、大根、にんじん、揚げボール、鶏肉団子、こんにゃく、むすび昆布を入れて味が染み込むまで中火から弱火で煮込む。

⑤最後に、はんぺんを入れて少し煮る。



	栄養価(1人分)	
)	エネルギー	186kcal
	たんぱく質	13.8g
	脂質	5.8g
	カルシウム	114mg
	食塩相当量	2.6g

11月25日の給食のおでんには多古高校の大根を使用しており、とても立派な大根でおいしくいただきました。給食用のおでんのため短時間で味が染みるように、また、子どもたちがいろいろな具材をバランス良く食べることができるように小さめに切っています。具材の切り方や種類など、ご家庭の好みに合わせて作ってみてください。

給食献立 11 月 25 日(木)

ごはん 牛乳 さんまのおかか煮 マヨおひたし おでん

が表現して一が

1月下旬から 7予定です!

移動スーパーは、日常の買い物に困っている高齢者などを支援するための移動販売車です。 株式会社カスミとの協働事業で、軽自動車に冷蔵・冷凍食品、日用雑貨など約 650 品目を 載せ、1日当たり9~10カ所の地域を巡回します。詳しい内容は、広報たこ2月号に同 封するチラシでお知らせします。

移動スーパーで、買い物をすることの楽しさを感じていただき、ご近所の皆さんと会話するきっかけやコミュニティの場としてご利用ください。また、徒歩で販売場所まで向かうなど、体を動かすことを習慣化すると健康の維持や増進にもつながります。



高齢者の見守りと買い物支援の応援をします!



(株)カスミ 伊神里美執行役員(左)と平野副町長

お問合せ●保健福祉課福祉係 ☎ 76-3185

11月18日(木)、町と株式会社カスミは「地域の見守りと買い物支援活動推進に関する協定」を締結しました。この協定は、移動販売を通じて買い物に困難を感じている方を支援すると同時に、高齢者の見守り活動を行います。移動販売時に、異変に気付いた際には速やかに町や警察などへ連絡するなど、連携を取ることでより安心して暮らせる地域の実現を目指します。

同社とは平成 28 年に「災害時における物資供給に関する協定」を結んでいます。災害時に必要となる食料や日用品の確保と、被災された方々の生活の早期安定を図るため、同社の持つ資源やノウハウを生かして、今後も幅広い分野で協働してまいります。

25 ••••• 広報**たこ** 2022.1