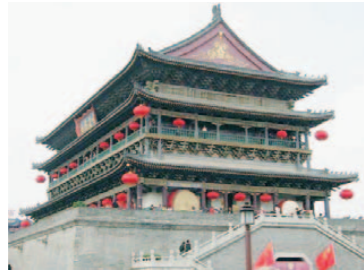


国際理解講座 「陝西省の魅力～古都・西安と友好都市を訪ねて～」

陝西省内にある三豊市の友好都市「三原県」や昔の都である「西安」のおすすめスポットを簡単な中国語と一緒にご紹介します！皆さんも映像を見ながら、旅行時に役立つ中国語を学びませんか？

- 日時 6月18日(土) 午後2時～4時
- 場所 マリンウェーブ
- 講師 楊笛
- 参加料 会員：無料、一般：300円
- 申し込み期限 6月15日(要予約)

你好(ニーハオ)！
陝西省西安から来た国際交流員 楊笛です。私といっしょに西安や三原県を旅したつもりで、映像を見たり、中国語の勉強をしたり楽しみましょう！



外国人ゲストの

ホストファミリー募集!

海外友好都市から親善中学生等のホストファミリーを募集しています。

受入予定期間

- ① 米国 Wisconsin州 Waukegan 中学生訪問団 7月29日～8月8日
- ② 韓国 慶尚南道 陝川郡 中学生訪問団 8月5日～7日
- ③ 中国 陝西省 三原県 中学生訪問団 8月18日～21日

申し込み・問い合わせ (財) 三豊市国際交流協会 ☎56-5121 (火曜・祝日休館) <http://www.mitoyo.org/>

三豊の魅力さがし写真コンテスト(夏の部)

作品募集

三豊の観光PRにもってこいの写真を募集します

- テーマ 世界に発信 三豊の魅力
 - ・夏のおすすめ美景スポット (海・山・島・花・田園・日の出・夕日など)
 - ・夏の地域イベントの情景
 - ・歴史ある名所・旧跡
- 賞金
 - 最優秀賞 1人 30,000円
 - 優秀賞 4人 5,000円
 - 佳作 10人 三豊市商品券1,000円分
- 締め切り 9月30日(金)

応募・問い合わせ 三豊市観光協会 ☎56-9121

駅からウォーク

要予約

～水口祭と粟井神社のあじさいを巡るウォーク～

- 日時 6月11日(土) 午前9時45分集合
- 集合場所 JR高瀬駅
- コース 12km(歩行時間約3時間)
JR高瀬駅→三豊市役所→(バス)→香川用水記念公園(水口祭)→(バス)→粟井神社→川鶴酒造記念館→森一誠堂→本山駅
- 参加料 2,000円(保険料・バス代ほか)
- 定員 80人 申し込み期限 6月8日(水)

申し込み・問い合わせ 三豊市観光協会 ☎56-9121

旬の味を楽しむ

フルーツ王国 簡単レシピ
みとよの

学校給食からおすすめメニュー②

今が旬の三豊産の野菜や果物を使った料理のレシピを紹介しています。



タマネギの和え物

材料(4人分)

- カットワカメ 4.8g
- タマネギ 120g
- ポン酢しょうゆ 10g
- 花かつお 4g

作り方

- ① ワカメは水で戻す。
- ② タマネギは1cmのスライスにする。
- ③ ①②をさっとゆでる。
- ④ ②にポン酢・花かつおを混ぜる。
- ⑤ 器に盛付けてできあがり。



にん兄ちゃん

僕を少し加えると、おいしいよ!



たーマン

スライスしたニンニクを、油でいためて振りかけてもおいしいよ!

▶ 問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

美味しいは 地産地消 から ⑫ 手作り味噌でおいしい給食

「あさの里加工グループ」が作っている手作り味噌が学校給食で使われました。

4月20日、仁尾町学校給食センターで白味噌3kg・中味噌4.3kgが使われました。調理員さんからは「いつもよりとてもおいしい味噌汁になったよ」と、子どもたちも「いつもの味噌汁と味が違う」「野菜がおいしく食べられた」と喜びました。また、5月18日には豊中町学校給食センターで中味噌10kgが使われました。給食時間の放送で、原材料の大豆は「福岡県産福ゆたか」が、米麹は「香川県産コシヒカリ」に菌つけをした自家製米麹が使われていることを知ったり、約3カ月で白味噌ができ、その後約3カ月で中味噌ができること

など「あさの里加工グループ」の味噌の説明がありました。

その後、グループの代表者臼杵恵美子さんに子どもたちの様子や調理員さんの感想を伝えると「今後も給食に提供できるように、みんなと力を合わせて仕込んでいきます」とたいへん、喜んでいました。年間3.5トン出来るこの味噌は良心市やふる里フレッシュあさの市で販売しています。



▲給食で出された味噌汁

▶ 問い合わせ 学校給食課 ☎62-1114