

参加者大募集!

ちびっこ英会話「ハロウィンパーティー」

英会話講師と一緒に欧米の文化“ハロウィン”を体験しませんか。当日は、必ず仮装してきてね!

日時 10月22日(土) 午後4時～6時

場所 高瀬町農村環境改善センター

参加料 子ども1人 1,000円

対象 幼稚園児・小学生(保護者同伴)

内容 ハロウィンのゲーム、仮装コンテスト、Trick or Treat! など

申し込み期限 10月19日(水)

共催 三豊市公民館



ジュリア・メイス
講師



ケイラ・アルパレード



ギャレス・コフィン

三豊市中学生海外派遣研修事業 帰国報告～若き親善大使たち～

8月に市内の中学生たちが海外友好都市等で、現地の中学生たちと交流し、友好親善や異文化理解を深めました。彼らから寄せられた夢あふれる感想文の一部をご紹介します。

●米国コース

8月10日～19日 (米国ウィスコンシン州ワウパカ市訪問)

- 「言葉が通じなくても、お互いの気持ちは伝え合うことができる」ということを学んだこの体験は、私の宝物となり、私の人生の見方を大きく変えるかけがえのない時間となりました。
- ホストファミリーとのお別れの日、みんな号泣して本当に別れたくありませんでした。このホームステイを申し込んだ時すごく迷いましたが、本当に今回申し込んでよかったと思いました。
- ホストファミリーと言葉が通じなくても、心が通じたような気がしました。



●韓国コース

8月18日～23日 (韓国陝川郡・汝矣島中学校訪問)

- 私の目には、韓国が美しい国として記憶され、陝川は私の第2のふるさととなりました。
- 国境を越えても決して変わることはない、人としてのつながりを持てたことがとても嬉しいです。
- 現地で、色々な韓国の文化を学ぶことができ、本当に良かったです。ホームステイ先の家族の皆さんも、あたたかく私を迎えてくれて、涙が出るくらいうれしかったです。
- これからもずっと韓国でできた友達と交流を続けていきたいです。

▶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/>

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 ⑤

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。



材料 (4人分)

- キャベツ・・・200g
- ちくわ・・・35g (1/2本)
- 白味噌・・・120g
- 酢・・・大さじ2/3
- 上白糖・・・大さじ2/3
- いりごま・・・大さじ1/2



キャベツオーネ

味噌との相性
バッチリ



キャベツの酢味噌和え



キャベツ春呼

ごまの香ばしさが、
キャベツの甘みを引
き立てくれるよ。



作り方

- ①キャベツは7～8ミリに切りゆでる。
- ②ちくわは3ミリほどの半月切りにし、から炒りする。
- ③ごまは炒っておく。
- ④調味料を合わせて①～③を和える。

▶問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

参加者募集

農家のお母さんの技術を学ぼう ～さぬきうどん作り～

- 日時** 10月19日(水) 午前9時～午後1時
- 定員** 20人(先着順)
- 場所** 豊中町保健センター
- 参加料** 500円程度
- 対象** 市内在住で農産加工に興味のある人
- 申し込み期限** 10月17日(月)



▶申し込み・問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

美味しいは地産地消から ⑮ 給食交流楽しいね!

市内の栄養教諭・学校栄養職員などが参加して「学校給食地産地消推進研修会」を開催しました。これは、昔から地域に伝わる郷土料理を地元の食材を使って調理し、今後の学校給食に活かしてもらおうと実施したものです。

栄養教諭からも、実際に調理することで地域の食文化について勉強でき、給食の献立等に工夫して、子どもたちに広めていきたいとの感想が出ていました。

また、豊中幼稚園では笠田高校生と園児との給食交流が行われました。

当日は、笠田高校で栽培した梨が献立に利用されていたので、高校生は梨の栽培に対する思いや苦労、食物を大切にすることなどを園児たちにわかりやすく説明して交流を

図っていました。

子どもたちには、ただ給食を「食べる」だけではなく、食材や食べることの大切さ、地域の食文化に関心を持つこと、農業などに従事する人たちに対する感謝の気持ちを育ててほしいと思います。

これからも、学校給食に積極的に地場産物を取り入れていき、また、生産者との交流や収穫体験などの活動の場を提供していきたいと思っています。



▲笠田高校生との給食交流

▶問い合わせ 学校給食課 ☎62-1114