

第37回 たくま港まつり

8月9日(土)

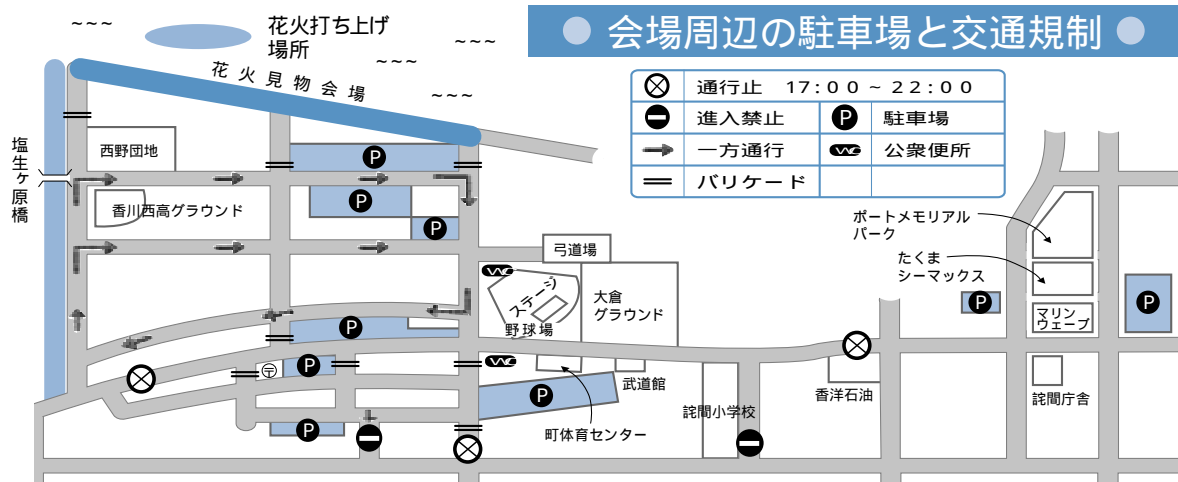
詫間町市民運動場野球場とその周辺

サンバうらしまのリズムによって
子どもも大人も舞い舞たくま！
野外ステージでは超人気！爆笑ライブ
フィナーレは潮風を感じながら
直径300mに開く尺玉と約600発の花火！
真夏の夜はたくま港まつりに集まれ～！

舞い舞たくま子ども総踊り 午後5時30分
セレモニー 午後6時
舞い舞たくま踊りコンテスト 午後6時40分
超人気！爆笑ライブ 午後8時
千鳥&たむらけんじ
しのぶちゃん
雨天時はマリンウェーブで行います
踊りコンテスト結果発表 午後9時
花火大会 午後9時30分



荒天の場合、舞い舞たくま子ども総踊り、セレモニー、舞い舞たくま踊りコンテスト、花火大会は翌日に順延となります



問い合わせ たくま港まつり協賛会事務局(詫間町観光協会内) 83-6331

津嶋神社 夏季大祭に伴う交通規制のお知らせ

8月4・5日(月・火)

4日(月)花火 午後8時～



交通規制にご協力ください。JR津島ノ宮駅が開設されます。JRご利用が便利です。

問い合わせ 津嶋神社 72-5463
(財)三野町観光協会 73-3122



好吃! おいしい!!

中国陝西省の夏の食べ物といえば、「陝西涼皮」(リャンピー)という米の粉を使った料理があります。「陝西涼皮」は陝西省ならではの名物料理で、一番好きな食べ物の一つです。女性にも大変人気があり、昼食としてよく食べられています。また、1人分は2元(30円)の安さで、「庶民の地方料理」とも呼ばれています。

この料理は、西安市から東に20キロ離れた戸県(トケン)という所が発祥地で、2000年前の秦の時代から作られていたそうです。中国のある物語では、この料理の話が書かれています。秦の時代、陝西省内では干ばつがひどく、住民は朝廷に米を献上できなくなったとあります。そこに李十二(リーシーエー)という男性が、少量の米を粉のように潰して、蒸したものを細く切り、もやしなどの野菜を入れた料理を考えつきました。そしてそれを秦の始皇帝に献上しました。始皇帝はその料理を食べて大変喜び、「毎日これを作ってくれ」と命令したそうです。その後陝西省でこの料理が大変流行しました。

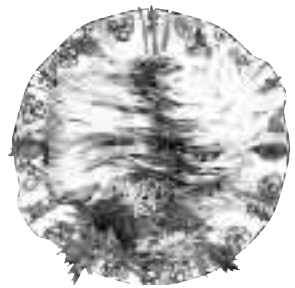
陝西省の人は辛いものが大好きなので、唐辛子やラー

油、地元の農家が作った黒酢やいろんな調味料をこの「陝西涼皮」に必ず入れます。夏になると陝西涼皮を求めて、人々は陝西涼皮のお店に列を作ります。また、白い皮と紅いラー油と黄色いもやしで出来ている「陝西涼皮」は、見た目が日本の夏祭りの浴衣のようでとてもきれいだと地元の人々に愛され続けているのです。

中国ではちょっぴり(日本人にはとても)辛くて見た目も清々しい「陝西涼皮(リャンピー)」がみんなの元気の源になっているみたいです。

国際交流員の樂惠東(ランケイトウ)さんからの一言

私は日本に来て2年になりますが、いつもこの「リャンピー」を食べたくてしかたがありません。皆さんも陝西省に行く機会があれば、ぜひ郷土料理店などで「リャンピー」を試してみてください。



(財)三豊市国際交流協会 72・1192 <http://web.sun-age.or.jp/mitoyo/index.html>

シリーズ
No. 26

なんなん? 食育

親子で給食試食会!

食に関する指導は、給食の時間をはじめ、学校教育活動全体を通して行われています。学校での活動内容を家庭に向けて発信し、保護者の理解を深め、家庭との連携を築くことが大切となります。その学校と家庭の連携活動の一つに給食試食会があります。

今回は、試食のあと次のような話をしました。

「食」は「人を良くする」と書きます。「食」を自分にとって良いものにするのは、「自分自身の食べ方」にかかっています。だから『食事をする姿は、その人の履歴書である』と言われるのです。

給食センターでは、今年も「食べ物で体をつくり、食べ方で心をつくる学校給食」をめざします。

高瀬町学校給食センター



笑顔がこぼれる給食試食会



「歯の衛生週間」にちなんで『かみかみごはん』と『根気がつくきんぴら』を組み入れています。

根気がつくきんぴら(4人分)

- 豚肉 25g
- にんじん 75g
- 中双糖 大さじ 1/2
- ごぼう 150g
- サラダ油 大さじ 1/2
- しょうゆ 大さじ 1
- こんにゃく 75g
- だし汁 大さじ 2
- みりん 小さじ 1

フライパンに油を敷き、豚肉を炒め、その他の材料(切ったもの)を入れ、更に炒める。

に出し汁と調味料を加え、炒め煮にする。

