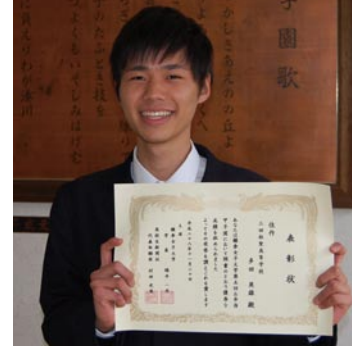




三田松聖高校2年生「お弁当甲子園」で入賞

鎌倉女子大学主催の全国高校生を対象とし、～お弁当で思いを表現しよう～というコンセプトで開催された第5回「お弁当甲子園」において、2年生 多田英雄君のコップンカップ(ありがとう)弁当が入賞し、11月20日に鎌倉女子大にて表彰式が行われました。

多田君はタイ人である母に感謝の気持ちを伝えるために幼い頃母が作ってくれたガパオライス(タイ料理)をメインに献立を考案し、応募したところ全国から集まった4,422作品の中から18作品が選ばれ見事入賞となりました。メインのガパオライスのレシピを掲載しますのでみなさんも一度チャレンジしてみてください。



ガパオライスレシピ

・材料(4人分)

鶏ひき肉 350g、玉ねぎ 1個、パプリカ(赤・黄)各 1/2個、バジル 1パック、にんにく 1片、しょうが 5g、赤とうがらし(小ぶり) 2~3本、サラダ油 適量、卵 4個、ごはん 600g、バジルの葉(飾り用) 4枚

・味付け調味料

ナンプラー大さじ 3、オイスターソース大さじ 1、酒大さじ 1、醤油大さじ 1、沖縄産のきび砂糖大さじ 1、塩コショウ少々、鶏がらスープの素適量

《作り方》

- ① にんにく、しょうがはみじん切りにして、赤唐辛子は種を取り輪切りにしておく
- ② 玉葱、パプリカは横半分に切って、5mm幅で細切りにする
- ③ バジルは葉をちぎっておく
- ④ フライパンにサラダ油を薄く引いて、卵を割り入れて半熟目玉焼きを作り、取り出しておく
- ⑤ ④のフライパンにごま油を入れて弱火で①をじっくり炒める
- ⑥ ②と鶏肉を加えて強火で炒め、パラパラになれば味付け調味料と③のバジルを加えて炒め上げる
- ⑦ ごはんを盛り付けた器に⑥を盛り、目玉焼きをのせ、バジルの葉を飾る

※この他、糸こんにゃくのタイ風サラダ、タコの唐揚げのチリソースかけ、ごま油のプロッコリー炒め等を献立しました。それらのレシピを知りたい方はお問い合わせ下さい。



「三田学生サミット」～学びの都三田を目指して～

12月10日ウッディタウン市民センターに於いて学生ので三田を活性化する目的で「三田学生サミット～学びの都三田を目指して～」が開催されました。市が包括連携協定を結ぶ大学や専門学校等6校の代表者に参加を呼びかけ、湊川短大から1学年細川叶絵さん(ユニバーサルデザインについて)、橋本輝さん(子どもの遊びについて)がそれぞれ活動事例を発表し、市長や他地域からの学生をも含めたパネルディスカッションにも参加しました。これをきっかけにして学生のアイデアが市の活性化に繋がることを期待します。



高校「主権者教育」

12月15日三田松聖高等学校2年生全員が、選挙権を18才に引き下げたこともあり、三田市選挙管理委員会の方より「選挙出前授業」を受けました。選挙の種類・投票の仕方などを詳しく説明していただいた後、選挙に参加することの意義と大切さを教えてもらいました。今までは他人事のように考えがちな選挙という社会の仕組みが、自分の意思や暮らしに直接影響する行動になることでみんな真剣に耳を傾けていました。



ぼるとこども園「工事完了」

来年4月にオープンするぼるとこども園(三田市すずかけ台2えるむプラザ2階)の内装工事が完了しました。中田文雄設計士と神戸宮繕の施工により明るく機能性の高い保育室ができました。

12月20日に三田市の内定調査も終わり今後は備品や電話回線工事等を進めていきます。

