

1/30 ともに考える、住みよいまちづくり



▲日生住民センターで「町長と語りあおう！ふれあい対話」を実施。「令和6年度決算から町財政を考える」をテーマに、町長と参加者が意見交換を行いました。

2/4 目指すはプロゴルファー！



▲「わた SHIGA 輝く国スポ 2025・第79回滋賀国民スポーツ大会」ゴルフ競技で団体・個人ともに4位入賞された福原 佑樹さん(甲南高・3年)が町長を表敬訪問しました。

2/17 おいしい味噌が出来ますように♪



▲社会福祉会館でシルバー人材センター女性部会主催の「黒豆で味噌づくり講習会」が開催されました。これから発酵・熟成させて、できあがり8か月後です♪

2/3 元気いっぱい！みんなで鬼退治



▲猪名川保育園で園児たちが節分の豆まきを行いました。子どもたちは鬼の登場に緊張した様子でしたが、「鬼は外！福は内！」と、元気いっぱい豆に見立てたボールをまきました。

2/4 出産を控えたママをサポート！



▲消防本部で町が実施する出産サポートタクシー事業の乗務員講習会を行いました。妊婦さんを安心・安全に送迎できるように、助産師などから必要なポイントを学びました。

2/17 ひとあし早いひなまつり♪



▲図書館で3月4日まできれいなおひなさまが飾られています！この日見に来てくれた女の子は、「おひなさまかわいい」とにっこり顔♪撮影にもかわいく応じてくれました！

ごとも作品

猪名川小学校



▲行ったことのある姫路城を思い出しながら、がんばってほりました。
植山 蒼羽さん(4年生)



▲魚つりが好きなので、かっこいいカシキの絵をえらびました。
小坂井 俊さん(4年生)



▲世界で一番きれいな富士山を見て、思い出しながらつくりました。
神田 敬樹さん(4年生)



▲百獣の王の王のはぐりょくを表すためにがんばってほりました。
小島 ちなみさん(4年生)

みんなの手話

梅
①右手指先で何かをつまむような形を作り、顎につける。



②①で作った手の形のまま、眉間につける。



町公式 Instagram と 福祉課公式 YouTube で動画を配信中！



撮影協力=手話サークルマジック
問 福祉課 (☎ 766 - 8701)

い〜なごごはん

たっぷりキャベツの 煮込みハンバーグ



やわらかさと甘みの強さが特徴のみずみずしい春キャベツ。栄養も豊富で、ビタミンCによる免疫維持や食物繊維による腸内環境サポート、ビタミンUによる胃粘膜保護、ビタミンKによる骨の健康維持などの効果が期待できます。

今回は、春キャベツを具に混ぜ込んだ優しい味わいの煮込みハンバーグをご紹介します。

(エネルギー 270kcal、食塩相当量 2.2g)

【材料 (4人分)】
キャベツ 1/2 個 (300g)、パン粉 1/2 カップ、牛乳 大さじ 2、合いびき肉 300g、A(卵 1 個、塩 小さじ 1/2、こしょう 少々、おろしにんにく 小さじ 1)、サラダ油 大さじ 1、B(ウスターソース 50cc、ケチャップ 30cc、水 1 カップ)

【作り方】
①キャベツを半分に切り分けて、半分を4等分のくし形に切る。
②もう半分は芯を切り落として電子レンジで2分ほど加熱し、みじん切りにしてから水分をしっかり絞る。
③パン粉を牛乳に浸しておく。
④ボールにひき肉・②・③・Aを入れて粘りが出るまで混ぜ、4等分にして小判型に形を整える。
⑤フライパンでサラダ油を熱し、①と④を並べて、両面に焼き色をつける。
⑥フライパンにBを加え、沸騰したら弱火にして蓋をし、15分ほど煮込む。

問 保健センター (☎ 766 - 1000)