



大阪府住宅供給公社・大阪電気通信大学と3者連携協定締結

市は、人口減少による空き家や年齢構成の変化に伴う高齢化社会の抑制などの課題解決に向けて大阪府住宅供給公社・大阪電気通信大学と連携協定を締結しました。

これにより、3者それぞれの役割を生かした、活力ある個性豊かな地域社会の形成と発展に取り組んでいきます。



小さいけど存在感あります！

外来種が春の淀川を彩る

淀川の河川敷で、海外が原産の野草が黄色や赤紫の花を咲かせて春を彩っています。

淀川では約30年前に見つかったというキクザキリュウキンカ=写真左=。ヨーロッパが原産で、直径3cmほどの光沢のある黄色い花は目を引く存在です。穂状の先が淡いピンク色や赤紫の花を付けるニセカラクサケマンは地中海沿岸などが原産。横に広がって咲き、こちらは36年前に沖縄で初確認されました。愛好家は「ほかの野草もこれからいろんな花を付け、観察には最高の季節です」と話しています。



万博の桜が幸町公園に

令和7年4月に開催される大阪・関西万博の機運を高めるため、万博の桜2025実行委員会主催で開催年に合わせた「2025本」の桜を大阪府内の公園、道路、河川敷、学校等を中心に植樹するプロジェクトが行われています。市もこの取り組みに協力し、8本の万博の桜が幸町公園に記念植樹されました。万博の開催とともに桜の成長も楽しみですね。



今日は たのしいひなまつり

3月3日、エールこども園で「みんなでひな祭り」イベントが開催され、8組の親子が参加しました。紙コップに折り紙やレースなど、好きな素材を自由に選んで飾り付けをし、色とりどりのお内裏(だいら)様とお雛(ひな)様を制作。

参加したお母さんは「家ではあまり工作をする機会がないので、こういった季節のイベントがあつてうれしいです。また参加したいです」と話してくれました。

市YouTube公式チャンネル

動画PICK UP!

市公式アプリ「もっと寝屋川」 使い方講座

市では、11月～2月に3回連続講座の「高齢者スマホ教室」を開催しました。講座内容から、市公式アプリ「もっと寝屋川」のインストール方法や「これって何ごみ? (通報)」 「道路の危険箇所通報」などの機能の使い方を紹介しています(右のQRコード)。



タヌキのカップル

2匹そろって目撃

2匹のタヌキが淀川の河川敷でかわいい姿を見せています。

ヨシの茂みに隠れていたとみられ、そろって現れたところを通りかかった「市自然を学ぶ会」の会員が目撃しました。体長50cmほどと大きく、夫婦の可能性もあるとか。「驚いた様子も見せず、カメラ目線でじっとこちらを見ていました」と話していました。

寝屋川消防署から感謝状



左から倉橋直美さん、倉橋達治さん、寝屋川消防署長、米田珠恵さん

3人の連携で人命救助

寝屋川市駅付近の飲食店で食事をしていた男性が突然倒れ、意識を失った事案で、店主の倉橋達治さんと店員の倉橋直美さん、通りかかった米田珠恵さんの3人が連携して迅速な救命活動を行い、尊い命が救われたことに対し、寝屋川消防署から感謝状が贈られました。

男性に心臓マッサージを行った米田さんは「以前受けた心肺蘇生法の講習のおかげで冷静に対応することができました。男性が無事で本当に良かったです」と話してくれました。



危険を顧みず人命救助

萱島駅のホームで市内在住の高齢者が突然意識を失い、線路上に転落した事案で、寺口剛さん=写真左=と吉澤智香さんが自身の危険を顧みず、勇猛果敢に救出にあたり、尊い命が救われたことに対し、寝屋川消防署から感謝状が贈られました。

贈呈式で消防署長は「人の命を助けたいという強い気持ちと勇気ある行動に感謝します」と話しました。



優秀な成績を取めた皆さん

いしはら あと
石原空翔さん
(明和小学校6年生)

○第45回全国JOCジュニアオリンピックカップ春季水泳競技大会水球競技出場

○2023年IBTF世界バントワーリング選手権大会
日本代表選考会出場

轟 彩愛さん
(第十中学校2年生)



リンドンスクールの皆さん
OUSA The PEAK 2023出場

簡単に作れておいしく適塩な料理を紹介します

はちかづキッチン 第2弾

問 保健総務課 (☎ 829・7771)

公立保育所給食の人気メニューのレシピを大人向けにアレンジしました。ぜひ作って食べてみてください!

「はちかづキッチン」第1弾はこちらから▶



『おいしく、適塩!』をかなえるレシピを紹介している「はちかづキッチン」。今月号から第2弾がスタートします。第1弾に引き続き、料理初心者でも比較的簡単に調理できるレシピです。きっと、わが家のお気に入りレシピに仲間入り。適塩な料理を作って、食べて、適塩生活を送みましょう。



鶏肉のケチャップ和え

カラッとジューシー



1人分...198kcal、食塩相当量 0.8g

材料(4人分)

- 鶏もも肉 1枚
- a [塩 小さじ1/6
- 酒 小さじ2
- 片栗粉 大さじ3と1/3
- 揚げ油 適量
- ★トマトケチャップ 大さじ1と1/3
- ★ウスターソース 小さじ2
- ★砂糖 大さじ1と1/3

作り方

- ① 鶏もも肉は一口大に切る。
- ② ビニール袋に①・aを入れ、もみこむ。
- ③ ②に片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに1cmほどの油を入れて中温(170~180℃)に熱し、③を入れる。
- ⑤ 途中裏返ししながら全体にこんがり揚げ色がつくまで(約3分)揚げ焼きにする。
- ⑥ 鍋に★を入れて加熱(中火)し、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ ⑥に⑤を入れ、全体にからめる。

