優秀な成績を収めた皆さん

石原 光さん
（市立池田小学校2年生）
○KYOKEN AMATEUR KICKタイトルマッチ-23Kg級王者

レンゲ農地解放

４月中旬から５月上旬にかけて、市内の協力農地でレンゲ畑の無料開放が行われました。農地にレンゲを植栽し、広く市民に開放することにより、市民と農業の交流を促進する取り組みです。

農地に敷き詰められた鮮やかなレンゲはまるでじゅうたんのようで、春風に揺れるレンゲの花が見る人に癒（い）やしを与えていました。

見終わったレンゲは農地への天然の肥料となるそうで、まさにサステナブル（持続性）！

世代を超えて料理でつながる

高校生が地域のシルバー世代と交流

４月19日、府営寝屋川三井住宅集会所で「料理をみんなで作ろうの会」が行われました。

シルバー世代の皆さんと料理をとおして地域を盛り上げようと、香里ヌヴェール学院高校の生徒団体「ホッとりんぐ」と地元自治会が取り組んでいます。

この日の献立はキムチ鍋。参加者から「ワイワイ作りながら食べるのは刺激になる」などの声がありました。

次回は６月７日（土）に開催予定。料理を通じた「あたたかい」交流に注目が集まっています。

新庁舎オープンをにぎやかにお祝い

４月29日、市サービスゲートでオープニングセレモニーが開催され、新庁舎を一足早く見ようと、多くの人が訪れました。

式典では、こまどりこども園を１か月前に卒園したばかりの小学校１年生21人が息のそろった和太鼓演奏を披露したほか、施設周辺でマルシェも開かれるなど、プログラムが充実。来場者からは「立地もよくてきれい」「子どもがいる人にも便利だと思う」などの声が聞かれました。

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3弾

問保健総務課（☎829・7771）

公立の小・中学校給食の味を家庭でも♪ まずはおいしさの基本“合わせだし”の取り方を紹介します。

これまでのメニューはこちらから▶

『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3弾がスタートします。

“合わせだし”を活用した公立の小・中学校給食のうまみたっぷり料理を紹介します。

No.1 合わせだし

材料

水……1ℓ
出し昆布……10g
かつお節……20g

作り方

1. 鍋に昆布と水を入れ、1時間～1晩くらい浸ける。
2. 鍋を火にかけ、中火～弱火でゆっくりと温め、沸騰する直前に昆布を取り出す。
3. かつお節を加え、再沸騰したら火を止める。
4. かつお節が沈んだら、ザルでこす。

「チロリアン金の延べ棒」が「2025年日本国際博覧会賞」を受賞

洋菓子の店「チロリアン」（春日町）が、第58回大阪府菓子技術コンテストの「味覚 焼き菓子」部門で、「2025年日本国際博覧会賞」を受賞したことを市長に報告しました。

受賞した「金の延べ棒」は、ひとつひとつ丁寧に焼き上げたオリジナルの焼き菓子で、おいしさ、商品の完成度などが高く評価されました。

新たなフォトスポット誕生！

寝屋川市駅西側のバス通り＜対馬江大利線（大利橋周辺）＞に夕日が反射した写真です。

この3月に、京阪寝屋川市駅から市立西小学校までの区間の道路が拡幅され、遠くまで見通せるようになったため、新たなフォトスポットが誕生しました。夕暮れ時に近くを通りかかったときは、ぜひ足を止めて景色を楽しんでください♪