

優秀な成績を収めた皆さん



POINT&K.O. 第39回全日本空手道選手権大会

※上の写真左から

松岡 和佳さん
(市立第七中学校 2年生)
○中学生女子軽量級 準優勝
賀志 夏音さん
(市立堀溝小学校 3年生)
○小学2年女子 準優勝

安田 凰羽晴さん
(市立第七中学校 1年生)
○小学6年男子重量級 3位
楠山 瑛唯さん
(第一学院高等学校 3年生)
○一般男子中量級 優勝



宮本 菘さん
(市立第五小学校 3年生)
○第48回大阪府小学生空手道選手権大会形女子小学3年生の部 準優勝



杉山 南さん
○2024年全日本卓球選手権大会(マスターズの部)女子フォーティ 3位



市政感謝会

5月31日、アルカスホールで市政感謝会を開催しました。

市政の発展に多大な功績があった有功者1人、市政の発展、教育の推進に功労のあった人など127人と14団体に表彰状や感謝状・頌詞を贈呈しました。

<有功者>

○高須郁夫さん(前寝屋川市教育委員会教育長)



環境フェア大盛況!!

6月8日、市立中央小学校で寝屋川市環境フェアが開催されました。『「みどり・水・くらし」を考える』をテーマに、リサイクルマーケットのほか、手回し発電を使った魚釣り遊びや工作などの子どもも楽しめるイベントがあり、たくさんの市民でにぎわいました。参加者からは「環境の大切さをより意識することができた」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♪きっと、わが家のお気に入り! ぜひ作って食べてみてください。

これまでのメニューはこちらから▶



『簡単に作れておいしく、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」。第3弾では、「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.2 ホットする味♪もずくスープ



1人分...50kcal、食塩相当量1.2g

材料(4人分)

- 鶏もも肉.....80g
- 大根.....1/12本(3cm)
- にんじん.....1/4本
- 小松菜.....1/5袋
- 生もずく.....40g
- だし汁.....650ml
- うす口しょうゆ...小さじ1
- 塩.....小さじ1/2

作り方

- 鶏肉は小さめの一口大に切る。大根は短冊切り、にんじんは千切り、小松菜は3cm長さに切る。もずくはさっと洗い、適当な長さに切る。
- 鍋に鶏肉を入れて中火で炒(いた)める。
- ②に大根・にんじん・だし汁を加えて中火で煮る。沸とうしたら、丁寧にアクをとる。
- 材料がやわらかくなったら、小松菜ともずくを加えてaで味をととのえる。



「大阪ものづくり優良企業賞 2024」を受賞

アイズロボ(株)(点野三丁目)とスパイラル紙業(株)(葛原一丁目)が、「大阪ものづくり優良企業賞2024」を受賞したことを市長に報告しました。

アイズロボ(株)は、高度な生産自動化システムを顧客満足につなげる姿勢が、スパイラル紙業(株)は、紙管業界の顧客ニーズに応える姿勢と行動力が評価され、受賞につながったものです。



ユニーク経営賞受賞企業が市長と意見交換

第1回寝屋川市ユニーク経営賞で市長賞を受賞した(株)ミヨシテック(石津元町)と特別賞を受賞した(株)Galaxy(香里北之町)が市長を訪問し、フレックスタイムの運用や労働生産性の考え方など、「働き方」について意見交換を行いました。

両社からDX化の取り組みを書籍化する報告や、取り組みのプレゼンがされるなど「働き方改革」に賭(か)ける熱意が感じられる時間となりました。市と市内企業から新たな「働き方」を創出していきます!