



三井のお弓行事 市指定無形民俗文化財

「成人の日」の前日の1月11日、晴天の中、美井三町自治会館で三井文化保存会による新春のお弓行事が行われました。三井地区で古くから伝わる正月行事で、現在は友呂岐神社の神事として行われています。

地元から選ばれた20歳を迎える2人が射手となり、交互に2本ずつ3回、計12回の矢を射って、的に当たった場所などで今年の天候や豊凶などを占います。射手を務めた池田大輔さんと岡本陸さんは、強風にも負けず、堂々と弓を的に放っていました。



第72回成人式

今年のテーマは「鴻漸之翼(こうぜんのよく)」

1月12日、市立市民会館で成人式が行われ、今年度に20歳を迎える1,314人が参加しました。

式典では、20歳の代表が誓いの言葉を宣言し、第2部では、吉本芸人の漫才や抽選会で盛り上がりました。会場には中学校卒業時の担任からのお祝いメッセージも掲示され、参加者は笑顔で「ハレの日」を楽しんでいました。



「特別」な消防ショー！ 合同消防出初式

寝屋川市駅前では1月11日、合同消防出初式が開催されました。

枚方寝屋川消防組合・寝屋川市消防団・枚方市消防団の合同で行われるもので、市駅前での開催は今回が初めて。当日は、大通りでの消防車両のパレードや消防士たちによる訓練披露を見ようと、多くの方が訪れていました。

市立中央小学校のグラウンドでは子ども向けの体験コーナーなども開催。「特別な一日」を家族で楽しむ様子が見られました。



毎年恒例 高倉地域のとんど焼き

1月18日、高倉地域で恒例の「とんど焼き」が行われました。わらなどで作られた昨年の干支「巳(へび)」や、昨年11月の「月見とランタンの夕べ」で披露された今年の干支「午(うま)」、そのほか地域の皆さんが持ち寄った正月飾りやしめ縄などを入れた「大とんど」を燃やし、参加者全員で五穀豊穡と無病息災を祈りました。



市駅前の「新春の風物詩」 ねや川戎大祭

1月9日～11日、住吉神社(木田町)で「ねや川戎(えびす)大祭」が行われました。「ねや川のえべっさん」として親しまれ、商売繁盛を願って府外からも参拝者が訪れる、新春の風物詩となっています。

今年も福笹などを求めて多くの方が訪れ、恒例のお囃子(はやし)が、にぎわいに彩りを添えていました。



小・中学生の白熱ディベート対決!! D-1 グランプリ 2025

自分の考えを言葉に！学校別ディベート対抗戦！

令和7年12月24日、学校別ディベート対抗戦「D-1 グランプリ2025(ディベートマッチ)」が開催されました。市では、子どもたちの「考える力」の育成の

ため、ディベート教育の取り組みを推進しています。

予選を通過した市立小学校6校、中学校4校の代表児童生徒による熱い討論が繰り広げられ、小学生の部は市立神田小学校が、中学生の部では市立第六中学校がグランプリに輝きました。

目の前で繰り広げられる討論に、会場は大いに盛り上がりました。



今年の野菜の出来ばえは？

農産物品評会

市内で収穫されたお米や野菜などを審査・表彰する農産物品評会が開催され、出品された80品目のうち、13品目が寝屋川市長賞や大阪府知事賞に選ばれました。

市内農業の振興などを目的に毎年行っており、出品されたお米や野菜などは、市内の子ども食堂に寄付されています。野菜を受け取った子ども食堂の運営者は「いつも楽しみにしています」と話してくれました。



淀川にカンムリカイツブリ “潜水の名人、飛来

市内の淀川で冬鳥のカンムリカイツブリが姿を見せています。

市内の小学校の校歌にも歌われているカイツブリの仲間で、潜って小魚などの餌を捕らえる潜水の名人。撮影された日はやや強い風が吹き、川面の波間を細長い首を伸ばして泳ぎ回っていました。

名前の由来は黒い冠のような頭部の飾り羽。愛鳥家の一人は「冠羽が目立つようになる3月頃まで観察できます」と話しています。

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

保健総務課 (☎ 829・7771)

公立の小・中学校給食の味を家庭でも♪きつと、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.7 | 味がしみしみ♪みそおでん



1人分…157kcal、食塩相当量1.3g

材料(4人分)

- 鶏もも肉.....80g
- 大根.....1/4本
- にんじん.....1/2本
- じゃがいも.....中1個
- こんにゃく.....1/4枚
- 絹あげ.....1/2個
- ごぼう天.....2本
- 油.....小さじ2
- ★だし汁.....500ml
- ★砂糖大さじ1と小さじ1
- ★しょうゆ.....小さじ1
- みそ.....大さじ1

作り方

- ① こんにゃくは茹(ゆ)でる。絹あげとごぼう天は油抜きをする。
- ② 大根は厚めのいちよう切り、にんじんは厚めの半月切り、じゃがいもは3cm角に切る。鶏肉・こんにゃく・絹あげ・ごぼう天は一口大に切る。
- ③ 鍋に油を入れて熱し、鶏肉を加えて弱火で炒(いた)める。
- ④ ③ににんじん・こんにゃく・じゃがいも・大根の順に加えて炒(いた)める。
- ⑤ ④にaを入れて中火で煮る。材料がやわらかくなったら、絹あげとごぼう天を入れる。ひと煮立ちしたら、煮汁で溶いたみそを加えて煮込む。

