



東京都立川市と災害“同盟”を締結

6月10日、東京都立川市と「災害アライアンスに関する協定」を締結しました。
南海トラフ地震や首都直下地震などの大規模災害時の人員や、備蓄品の確保などの課題を解決するため、「何かあれば確実に、迅速に支援する」という、より強固な関係の構築を行うものです。
この協定をきっかけに、両市の市民がより安全・安心に過ごせるよう、協力していきます。



「初」の名誉市民贈呈式

5月26日、アルカスホールでノーベル化学賞を受賞した北川進さんへ、市で初となる名誉市民の贈呈式を行いました。
贈呈式の後には、市立小・中学生に向けて記念講演が行わ

れました。ノーベル賞受賞式の様子や、北川さんが研究する「MOF」と呼ばれる多孔性材料の活用方法などの話に、子どもたちは熱心に耳を傾けていました。

記念講演・子どもたちの感想

- ◆◆小学校◆◆
 - 私が一番すごいと思ったのは、北川先生の説明の仕方と発想力です。
 - 自分で調べたときにはあまり理解できなかったけど、北川先生のお話のおかげで理解できました。
 - 私の夢は「看護師」「保健の先生」です。あきらめずにがんばって北川先生みたいにすごい人になりたいと思いました。
- ◆◆中学校◆◆
 - この発見をするまでにはたくさんの苦労と努力があったんだなと思いました。
 - 自分にとっても部活や学校で学んだことなど、何気なくやっていることが将来につながっているかもしれないと思い、これからもっと意識して学校生活を送りたいと感じました。
 - 荘子の「無用の用」という言葉を教えてもらい、意味のないことだと思ってやめたりせずに、やり続けることが大切だと考えました。

優秀な成績を取めた皆さん



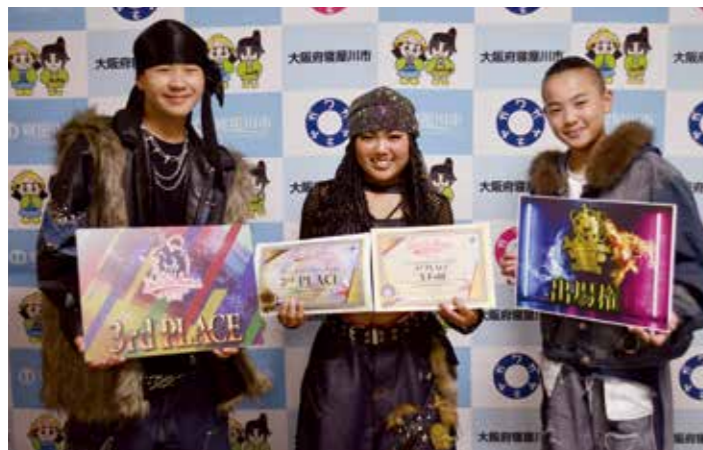
益野 康平さん
(市立第一中学校3年生)
○第5回全日本青少年フルコンタクト空手道選手権大会 中学2年男子重量級 3位



蔵本 千咲さん
(市立桜小学校6年生)
○第26回全日本少年少女空手道選手権大会 出場決定



石原 光さん
(市立池田小学校3年生)
ONEXT☆LEVELジュニア -25kg 日本統一王者(キックボクシング)



「X-Fold (テンフォールド)」の皆さん
ODOUBLE DUTCH CONTEST JAPAN2026 JUNIOR SPEED部門 第3位



市制 75 周年記念競走を開催

5月11日～14日、ボートレース住之江で「市制75周年記念競走」が開催されました。
市は、ボートレース住之江でボートレースを主催する府都市ボートレース企業団の構成市(全16市)の1つです。優勝した荒川健太選手には、市長賞・市議会議長賞として、市内産ヒノヒカリなど市にちなんだ副賞を贈呈しました。



市政感謝会

5月30日、市政感謝会をアルカスホールで開催しました。
市政の発展に多大な功績があった有功者2人、市政の発展、教育の推進に功労のあった人など185人と12団体に表彰状や感謝状・頌詞を贈呈しました。
＜有功者＞
○乾 光江さん(元民生委員児童委員協議会会長)
○下田 幾子さん(元民生委員児童委員協議会副会長)



市内のチョコレート専門店が受賞

CHOCO FOREST (チョコフォレスト=香里南之町) が、「インターナショナル・チョコレート・アワード・アジアパシフィック2026」で銀賞を受賞したことを市長に報告しました。

受賞した「ラベンダー×海塩」と「白ごま×黒ニンニク」は、ブランド名やパッケージなどを伏せた審査で、厳選したカカオ豆を焙煎し、丁寧に手作業で仕上げた味わいや食感が高く評価されました。



働きながら、保育士になろう!!

民間保育施設で働く保育士確保へ協定を締結

5月14日、市民間保育所協議会及びキャリアフィールド(株)と3者で連携協定を締結しました。

保育士になりたい人の資格取得に関する支援などで連携するものです。保育士確保を推進することで待機児童ゼロの継続、かくれ待機児童の削減に取り組みます。

カンタンに♪しっかりたんぱく質が摂れる!

はちかづキッチン 第4弾

保健総務課 (☎ 829・7771)

料理初心者の方でもカンタンに作れて、おいしくたんぱく質がしっかり摂れる料理を紹介します! ぜひ作って食べてみてください♪

「はちかづキッチン」を知らない人は、第1弾～第3弾もぜひチェックしてみてください♪



『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4弾は「ねやちよ筋プレミアム」レシピとして、手軽にしっかりたんぱく質が摂れる適塩レシピです。

No.2 ささみとブロッコリーのごまマヨ和え



1人分…244kcal、食塩相当量0.9g

材料(2人分)

- 卵 1個
- 鶏ささみ 1本(50g)
- 酒 小さじ1
- ブロッコリー... 1/2房(150g)
- マヨネーズ..... 大さじ3
- 酢 小さじ2
- しょうゆ 小さじ1
- すりごま(白)..... 大さじ1

作り方

- ①卵を茹で(10分)、殻をむく。
- ②筋を取った鶏ささみを耐熱容器に入れて酒をふり、ふんわりとラップをして、電子レンジ(500w・1分)で加熱する。粗熱が取れたらほぐす(中まで火が通っていない場合は、再度加熱する)。
- ③小房に分けたブロッコリーと小さじ1の水を耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして、電子レンジ(500w・2分)で加熱する。冷水で冷やし水けをきる。
- ④ボウルに①を入れて粗くつぶし、aを加えて混ぜる。
- ⑤④に②と③を入れて混ぜ合わせる。

