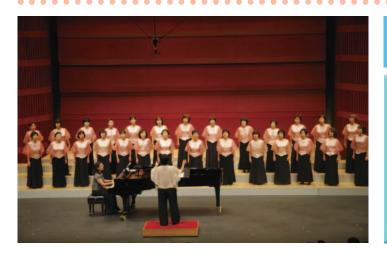
今年度から、新たに「機能別分団」が組織され、消防 団員数が増加したことに対し、高市早苗総務大臣から感 謝状が贈呈されました。

贈呈式には、消防団の内田学団長が出席しました。 新たな組織体制となった今年度も、市民の皆さんの尊 い命と財産を守るため、消防団は活動に取り組みますの でご協力をお願いします。

総務大臣感謝状贈呈式

7月15日 総務省消防庁危機管理センター





第20回知立市民音楽祭

7月26日

文化会館

今回は、「~つなげよう 未来へ~」をコンセ プトに開催され、小学生から大人まで、幅広い 世代の皆さんが出演され、日頃の練習の成果を 披露しました。

大迫力の歌声や演奏は、来場者の心の琴線に 触れ、会場全体が手拍子で盛り上がる場面もあ りました。熱気を帯びた会場は、世代を超えた 一体感に包まれました。



- 子育て環境日本一を目指して-

市内の保育園で作られている子どもたちに人気の 野菜を使った献立のレシピを紹介しています。

今回は**猿渡保育園**のさわやかメニュー!!



夏にさっぱりと!!梨ときゅうりの胡麻酢和え ☆



- ① きゅうりはスライサーでスライスし、塩(分量外)をまぶしておく。
- ② 梨は皮をむいて芯を除いて短冊切りにし、 薄い塩水に通しておく。





- ③ にんじんは千切りにし、茹でる。(電子レンジで加熱しても良い。)
- ④ 調味料 を混ぜて、ゴマ酢を作っておく。
- ⑤ きゅうりを絞って水けを切り、梨とにんじんの水分も切っておく。
- ⑥ 食べる直前に、④のゴマ酢で和える。



酢を使うから、さっぱりしているし、 フルーツを入れることで甘くなって 子どもが食べやすくなるね!



梨のアスパラギン酸が疲労回復を助けるので、 夏バテ予防にも良いですよ!

材料(4人分)

きゅうり…2本 梨…中1個 にんじん…適量

調味料 ※

すりごま…大さじ1 酢…大さじ1強 砂糖…大さじ2 醤油…少々 ※すし酢に少し醤油を入れ、胡麻を加 えてもできます。