

P i c ア ッ プ ち り ゆ う



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。



かんたんやさしいちりふ 子どもレシピ

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！！

—子育て環境日本—を目指して—



☆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。



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。



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！

