



大東文化大学男子バスケットボール部の皆さん

「チームの強みはディフェンスを積極的に行っているところ。ディフェンスには味方との連携が欠かせないため、普段からチーム内のコミュニケーションを大事にしています」そう話してくれたのは大東文化大学男子バスケットボール部キャプテンの田中志門さん(4年生)。

今回ご紹介する大東文化大学男子バスケットボール部は、関東大学バスケットボール連盟1部リーグに所属し、数多くの優秀な成績を収めてきました。7月に開催された全

日本大学バスケットボール新人戦大会では見事優勝を勝ち取っています。

部員数は総勢41人。普段は東松山キャンパス内の総合体育館を拠点に日々練習に励んでいます。練習を見学すると、相手の動きを抑え、俊敏に動き回る選手たちの姿は迫力がありました。

監督の西尾吉弘さんも、同大学の男子バスケットボール部OBで、長年指導にあたってきました。「バスケットボールを1つのツールとし、人として成長できる環境作りを意識しています」と話してくれました。

男子バスケットボール部のユニフォームには市章と市の名前が施されています。市の名前を背負っているからには、市民の皆さまに応援されるチームでありたいという思いを持っているそうです。

現在、冬の全日本大学バスケットボール選手権大会につながる関東大学バスケットボールリーグが開催されています。大東文化大学男子バスケットボールの皆さん、全日本大学バスケットボール選手権大会出場と、日本一のタイトル獲得を目指して頑張ってください。



化石のレプリカを作ろう



8月24日(水)化石と自然の体験館で「化石のレプリカをつくろう」が行われました。アンモナイト・二枚貝・サメの歯の3種類から好きなものを選び、水にといた石膏を型に流し、固まらせて化石のレプリカを作りました。できあがったレプリカに思い思いの色を塗り、世界にひとつしかない化石レプリカを作りました。親子で夏休みの楽しい時間を過ごしました。



みんなであそぼう



「このゆびと〜まれ! フェスタ2022」を8月19日(金)に北地区体育館で、8月24日(水)に南地区体育館で行いました。

換気や消毒など感染症対策を行いながら、各団体が出展したブースで、子どもたちはおもちゃを作ったり、釣りなどをして楽しみました。遊びには保護者も一緒に参加して、皆さん笑顔で楽しい時間を過ごしました。



この広報紙にあなたが写ってしまいたら広報誌へご連絡ください。写真をさしあげます。

ミニミニ情報

人口と世帯(9月1日現在)

人口: 90,697人	(- 8)
男: 45,623人	(+ 22)
女: 45,074人	(- 30)
出生(8月中): 40人	(- 4)
死亡(8月中): 99人	(+ 32)
転入等(8月中): 324人	(- 63)
転出等(8月中): 273人	(- 9)
世帯数: 42,188世帯	(+ 17)

* ()は前月比

交通事故発生件数(8月中)

発生件数: 344件※
人身事故: 35件(死者: 0人、けが人: 39人)
物損事故: 309件

※東松山警察署管内(東松山市、滑川町、川島町、吉見町)の件数

市内の空間放射線量測定結果

市内34か所で空間放射線量を定期的に測定しています。9月の測定においても、基準値を下回っています。測定結果の詳細は、市HPに掲載しています。

環境政策課 ☎63-5006 ☎23-7700

おすすめ 学校給食レシピ

〜鮭大根〜

監修 学校給食センター栄養教諭



今回紹介する料理は、鮭大根です。鮭と大根を甘辛く煮た料理で、給食では、ニンジン、厚揚げ、しらたき、ネギも加えています。実は鮭大根は、漫画「鬼滅の刃」に登場するクールな剣士、富岡義勇が好きな料理だそうですよ。今月27日からの読書週間では、色々な本に出てくるメニューが学校給食に登場します。ではここで問題です。鮭が1年の中で1番おいしい旬の時期はいつでしょう? ①春 ②夏 ③秋…答えは③の「秋」です!日本の川で生まれた鮭の赤ちゃんは、3〜5年間はオホーツク海や北太平洋、アラスカ湾など日本から遠い海で過ごし、成長した鮭は秋になると生まれた川に戻ってきます。そのため、鮭が上る川の周りに住む人々は、鮭を自然からの贈り物として大切に食べてきました。また、鮭は肉に負けないほど良質のタンパク質が豊富で、IPAやDHAなどの脂肪酸も多く含まれています。ぜひ、旬の鮭をおいしく食べて、元気に過ごしましょう!

材料(4人分)

・大根	300g (小1/2本)	・しょうゆ	18g (大さじ1)
・鮭	120g	・みりん	8g (小さじ1と1/3)
・厚揚げ	120g (1/2丁)	・みそ	6g (小さじ1)
・しらたき	120g (1/2袋)	・酒	5g (小さじ1)
・ニンジン	60g (1/3本)	・きび砂糖(又は砂糖)	3g (小さじ1)
・ネギ	60g (1/2本)	・だしパック	1袋
・ショウガ	2g (1かけ)	・塩	少々

〜作り方〜

- 鍋に500ccの水とだしパックを入れて火にかけ、5分くらい煮立たせてだしを取る。
- ショウガはみじん切り、大根は2センチのいちょう切り、ニンジンは1センチのいちょう切り、ネギは小口切りにし、厚揚げは2センチの角切り、しらたきは8センチ長さに切る。鮭は1.5センチの角切りにする。
- 厚揚げとしらたきは沸騰したお湯で1〜2分さっと茹でておく。
- ①に大根、ニンジンを入れ、煮る。沸騰したらあくを取る。
- 鮭、酒、ショウガ、厚揚げ、しらたき、ネギを順に加えて煮る。
- きび砂糖、みりん、しょうゆ、みそを順に加えて調味し、煮る。
- 塩で味を調えたら、できあがり!

問 学校給食センター ☎22-0741

埼玉県子ども動物自然公園

動物ZOO鑑

〜園長おすすめ アルダブラゾウガメ〜

たなかりえこ 田中理恵子園長

動物園にやってきたゾウガメ

インド洋のセーシェル共和国アルダブラ諸島に暮らすアルダブラゾウガメは、甲羅が1メートル以上、体重が200キログラムにもなる世界最大級のリクガメです。野生での生息数減少から絶滅危惧種となっていて、その原因は私たち人間によるもの。食用、ペット用を目的とした乱獲です。動物園で飼育することになった理由は、空港等の検疫で捕まった違法取引者からの保護です。体が小さいうちに現地で捕獲され、スーツケースや荷物に入れて密輸されてしまいます。普段からあまり声を出さず、数十時間餌を食べずに耐えられ、高値で売れる。密輸業者にはもってこいです。そうやって保護されたリクガメたちは、暮らしていた故郷に戻ることはできません。なぜなら密輸の行程はとても複雑だからです。そもそも野生個体を飼いたい(買いたい)と思う人がいなければ密輸をする人もなく、動物園に引き取られることもなかったのです。

動物園ではゾウガメのように、空港の検疫で保護された動物が何種か飼育されています。飼育しているからにはそれぞれが健康に長生きしてもらいたいとスタッフは工夫をしています。熱中症に弱いゾウガメには、毎夏日よけ用のゴーヤ棚を作り、収穫したゴーヤを食べさせています。体温を下げるためにホースで水をかけるとうれしそうに体をもち上げて喜んでいるようです。うちの動物園、あと200年は続けないといけませんね。だって250年以上生きたゾウガメもいるそうですから…

