

梶田先生と振り返る思い出の一コマ

Vol.35

「子育て支援センターソーレ」オープン

2005(平成17)年

2005(平成17)年4月、松本市に「子育て支援センターソーレ」がオープンしました。本市は、市民全体で出産と子育ての喜びを分かち合えるまちづくりを目指しており、この施設は乳幼児と保護者の遊びや交流、情報交換の拠点施設と位置付けています。2010(平成22)年6月には、東松山駅前に「子育て支援センターマーレ」がオープンし、2015(平成27)年10月にマーレは現在の高坂に移転しました。

2つのセンターの開設により、安心して楽しく子育てできる環境が整備されました。

ソーレはイタリア語で太陽を意味し、
マーレは海を意味するんだよ。

ソーレ、マーレには、木のおもちゃや
大型遊具があるあそびの広場があるんだよ。



キャラクター紹介

市内の小・中学生に配布された学習漫画『漫画でわかる 梶田隆章先生とニュートリノ』のキャラクターたちです。

ニュートリノ三兄弟



電ちゃん ミューちゃん タウっち

梨花(姉)



歩(弟)



梶田隆章先生



東松山市生まれ。東京大学宇宙線研究所教授。1998年にニュートリノ振動の発見を発表。2015年にノーベル物理学賞を受賞。

ちょっとより道

ひらのし びんかつどう ひがしだいら
平野市民活動センター(東平)

平野市民活動センターは、東平市内に位置し、北地区体育館、北中学校及び松山第二小学校に近接した場所にあります。1994(平成6)年に完成し、視聴覚ホール、リフレッシュホール、会議室、和室(大広間、茶室)、クッキングルーム、工芸室などがあり、地域の活動拠点として、多くの団体の皆さんに利用されています。センターの行事では、毎年2月上旬に平野文化祭が開催されます。今年度は小学校入学前の子どもたちを対象とした「七歳の祝い」と同日開催されます。

また、この周辺は地元特産物である「梨」が有名で、収穫時(8月~10月頃)は多くの皆さんが近隣の梨園を訪れます。



(左)平野市民活動センター・(右)北地区体育館



交通:東武東上線「東松山駅」東口から国際十王交通『熊谷駅』行き、又は川越観光自動車『マイタウン循環』『東平』バス停車 徒歩約9分
所在地:東平567番地1 ☎25-2220 ☒25-2227
開館時間:午前8時30分~午後9時30分
休館日:年末年始(12月29日~1月3日)



梨園



平野文化祭



えんじょいスポーツ



ハンドボール

令和5年10月7日(土)から鹿児島県霧島市で開催された特別国民体育大会(国体)へ、ハンドボール少年男子の埼玉県代表として出場した東京農業大学第三高等学校3年生の杉山翔さんにお話を伺いました。



杉山翔さん

杉山さんは中学生のときにハンドボール部に入部し、競技を始めました。前・後半各30分間の限られた制限時間の中で、チーム全員でパスを回し、相手のディフェンスを崩してシュートまでつなげる面白さにのめり込み、力をつけていったそうです。



国体出場時の写真

ポジションはライトバック。相手のディフェンスを素早くかわす俊敏性や、得点を狙いにくいシュートテクニックが求められるポジションです。左投げから繰り出されるロングシュートが杉山さんの持ち味です。現在は引退していますが、

東京農業大学第三高等学校男子ハンドボール部のキャプテンとしてもこれまでチームを牽引してきました。

国体では、1回戦目で関西1位の兵庫県に勝利し、続く2回戦の長崎県との対戦で惜しくも1点差で敗退という悔しい結果となりましたが、大きな舞台を経験し、様々なことを学ぶことができたそうです。「これまで指導をいただき、自分を成長させてくれた顧問の先生や監督へ、国体出場という形で恩返しができました」と話してくれました。

4月からは大学に進学し、ハンドボールを続けるそうです。強豪校に進学するので、そこでも通用するよう頑張りたいと今後の意気込みも伺うことができました。



駆けつけてくれた部活の仲間と

杉山さん、ダイナミックなシュートを生かし、大学でも頑張ってくださいね。



おすすめ

学校給食レシピ ～ソイ丼～

監修 学校給食センター栄養教諭

今回は大豆をたっぷり使った「ソイ丼」を紹介します。ではここで問題です。大豆は畑の肉といわれるのですが、それはどうしてでしょう?①大豆は肉の味がするから②大豆にはたんぱく質が含まれているから③食べた感じが肉に似ているから...答えは②の「大豆にはたんぱく質が含まれているから」です。大豆は肉と同じくらいたんぱく質を多く含んでいて、まるで肉のようだということから「畑の肉」と呼ばれています。ほかにも大豆には、お腹の調子を良くする食物繊維や、貧血を予防する鉄分もたっぷりです。大豆はちょっと苦手という人もいますので、ソイ丼はカレー味にしています。ぜひ作ってみてください!

材料(4人分)

- 豚ひき肉 180g
- タマネギ 180g (大1個)
- 大豆 120g (氷煮かドライパック)
- ニンジン 90g (1/2本)
- ベーコン 40g
- 小松菜 30g (1株)
- カレー粉 20g (1かけ)
- しょうゆ 24g (大さじ1と小さじ1)
- さとう 12g (大さじ1と小さじ1)
- みりん 6g (小さじ1)
- 酒 5g (小さじ1)
- サラダ油 4g (小さじ1)
- カレー粉 2g (小さじ1)

～作り方～

- ①ベーコンは短冊切り、ニンジン・タマネギはみじん切り、小松菜は2センチに切る。
- ②フライパンに油とベーコンを入れて炒め、ベーコンから脂が出てきたらひき肉・カレー粉・酒・みりん・さとう・しょうゆを入れて炒める。
- ③肉に火が通ったらニンジン・タマネギ・大豆・小松菜の順に炒め、水100ccを入れて煮る。
- ④火を弱めてカレールウを入れ、3分ほど煮込んでできあがり!

問 学校給食センター

☎22-0741 ☒22-0742