

白石町長
コラム
Vol.87

「不易流行」

よき伝統を守りながら(不易)

進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

江府町制70周年の年

11月7日に江府町制施行70周年記念式典を無事終えることができました。役場2階の多目的室で表彰を受けられる方、区長さん、来賓のみなさん合わせて100名ほどの出席をいただきました。過去には総合体育館で400名を超える出席者で盛大に開催された時代もあるようですが、今回の式典は今の江府町らしい、小さいけれども明るい未来を感じさせる、そんな式典だったと思います。

また、鳥取県文化振興財団のご協力のもと奥大山江府学園日野川校舎にて開催した、山本耕平さん、中ノ森めぐみさん、高橋維さんによるオペラコンサート。奥大山自然文化協議会で鏡ヶ成キャンプ場

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

で実施したバイオリニストAyasaさんのコンサート。中国大会にも出場した奥大山江府学園吹奏楽部の定期演奏会等々。「江府町讃歌」の歌詞にもあるように、まさに「文化の香る江府町」を実感した秋でした。

5月から始めた奥大山自然塾も何度も新聞やテレビに取り上げられ、先日は日本海新聞の社説にまで掲載されました。他県の自治体や企業にも着目され始めました。江府町の財産は人と自然です。

身内だけでなく広く世の中に知っていたただくことで、その価値は磨かれ誇りとなり、子どもたちの未来のためにもきつと役立つと確信しています。町のみなさんのご理解をよろしく願います。

こうふレシピ

監修：奥大山江府学園

栄養教諭 石原 由喜子

朝ごはんレシピ紹介♪



大根のカレーポトフ 食育だよりのレシピを再編

★材料★ 5人分

鶏肉	100g
にんじん	80g
大根	250g
じゃがいも	300g
ウインナー	10本
ぶなしめじ	100g
キャベツ	200g
さやいんげん	10本
コンソメ	10g
濃口しょうゆ	小さじ1
カレー粉	小さじ1
食塩	少々
水	300ml

大根とカレー粉を加えた、変わりポトフです。1品で肉も野菜も食べられ、カレー粉の風味で、食欲が出てきます。給食では、材料を一口大に切ったミニポトフにしました。

余った大根の葉っぱもじゃこ和えなどにすることで、カロテンや鉄分などの栄養素を捨てずにとることができますね。

★作り方★

①にんじんは厚めのいちょう切り、大根とじゃがいもは2cmのいちょう切りにする。しめじは小房に分けておく。キャベツは大きめに切る。さやいんげんは2cmに切っておく。

②鍋に鶏肉、にんじん、大根、じゃがいも、しめじを入れ、水を加え、ふたをして中火にかける。

③具に8分通り熱が通ったら味付けをし、キャベツとウインナー、さやいんげんを加え、熱が通るまで煮る。