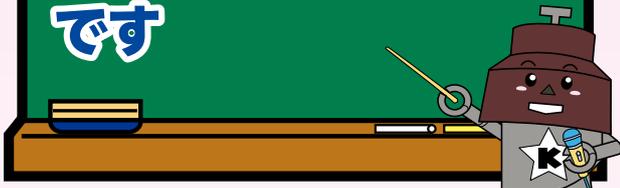


# 1月24日から30日は 全国学校給食週間 です



学校給食は、明治22年、お弁当を持ってこることができない子どものために山形県の小学校で始まりました。その後、第二次世界大戦で中断されましたが、戦後再開。全国に普及した学校給食は、現在でも食事の提供という意味だけでなく、教育の面でも重要な役割を担っています。市内の小・中学校では、期間中に学校給食の歴史を学べる献立や、川口市ならではの献立を通じ、学校給食を生きた教材として、食育に取り組んでいます。

「川口市の学校給食」を紹介するパネル展示を1月24日(木)～30日(水)に、市役所本庁舎1階ロビーで行います(土日曜日除く)。



平成29年度のパネル展示

## ～ご当地給食メニューのレシピ紹介～

### 『鉄骨いなりちらし』



鉄骨いなりちらし、鰹物汁、牛乳、みかん

平成20年に埼玉B級ご当地グルメ王決定戦でグランプリを受賞した『鉄骨いなり』を給食用にちらしずにアレンジしました。鰹物の原料である鉄をイメージした食材を使用しているのが特徴です。

#### ＜材料 4人分＞

米……………2合  
すし酢……………大さじ2  
砂糖……………大さじ1と1/2  
塩……………小さじ1/4

鶏もも肉(こま切れ)……………60g  
にんじん(せん切り)……………中1/3本  
ひじき(戻しておく)……………2g

A 三温糖……………大さじ2  
酒……………小さじ1  
だしのもと……………小さじ1/2  
しょうゆ……………大さじ1

#### ＜作り方＞

- ① 米を炊き、すし酢と合わせ、酢飯を作る
- ② 鍋にAを入れて煮立て、鶏もも肉を加える
- ③ 鶏肉に火が通ったら、にんじん、ひじき、油揚げ、桜えびを入れ、全体が柔らかくなったら、最後に白ごまを加える
- ④ 酢めしに②の具と、いり卵を混ぜ合わせる

油揚げ(短冊切り、油抜きしておく)・1枚  
桜えび……………2g  
白ごま……………大さじ1  
鶏卵(いり卵を作っておく)……………大1個  
油……………小さじ1

問い合わせ…学校保健課 ☎048-258-1216 FAX048-256-5818

# 日光御成道川口囲碁祭り

重要文化財の旧田中家住宅で、囲碁の七大タイトル戦の一つである棋聖戦が2月13日(水)・14日(木)に行われます。これを記念し、初心者から上級者まで参加できる日光御成道川口囲碁祭りを開催します。

## 第43期棋聖戦第4局



国民栄誉賞受賞  
井山 裕太 棋聖



挑戦者  
山下 敬吾 九段



イベント名	川口棋聖戦	日本棋院所属プロ棋士による		第43期棋聖戦第4局	
		囲碁入門教室	指導碁教室	前夜祭	大盤解説
日時	2/10(日) 9:40～(受付 9:15)		2/12(火) 18:00～(受付 17:00)		2/14(木) 13:00～(受付 12:00)
場所	中央ふれあい館		リア展示ホール		西公民館
内容	川口棋聖位争奪戦(ノーハンデ戦) クラス別ハンデ戦(有段者から初心者)	午前:入門教室 午後:初級・中級教室	多面打ち指導(参加者数により複数回対局)	国民栄誉賞受賞井山裕太棋聖、挑戦者山下敬吾九段ほか有名棋士参加	有名棋士による大盤解説
募集人数	150人	50人	50人(5級以上対象)	150人	150人
参加料	大人 1,500円 子ども 500円	無料	大人 2,000円 子ども 1,000円	5,000円	無料

応募方法 1月31日(休)までに次のいずれかの方法で(申込多数の場合は抽選)

- ① 〒、住所、氏名、参加希望イベント名を記入の上、実行委員会事務局 伊澤へはがきで 〒333-0866 芝2-1-12
- ② 支所・公民館で配布するチラシ裏面に必要事項を記入の上、実行委員会事務局へFAXで

問い合わせ…日光御成道川口囲碁祭り実行委員会事務局 ☎090-4934-4761 FAX048-423-4788  
文化推進室 ☎048-258-1116 FAX048-251-9545