



まいばら

# まんずりーれぽーと

## 米原公民館で フルーツアレンジメント講座 (12月5日)

米原公民館でフルーツアレンジメント講座が開催され、女性6人の参加者がフルーツカッティングとアレンジメントを楽しみました。

参加者らは、講師の指導のもと、リンゴにナイフで切り込みを入れて白鳥を作ったり、トマトの皮でバラの花を作ったりしました。みなさん、集中してフルーツを飾り切りされて



いました。

カッティングの後は、いよいよアレンジメントです。飾り切りしたフルーツを竹串に刺し、レタスを詰めた花瓶に刺して飾りつけていきます。みなさん思い思いにアレンジメントを楽しみました。



完成したフルーツアレンジメントはとても華やかで「食べるのがもったいない」と惜しむ声が多く挙がりました。

## 消防積載車とポンプ自動車の 配属式を行いました！ (12月20日)

市役所近江庁舎玄関前で、消防防災活動体制の強化を図るため、市から消防団米原中隊第1分団米原西班、同中隊第3分団東番場班へ計2台の消防積載車を、また、救助資機材搭載型消防ポンプ自動車を近江中隊第1分団に配属しました。この救助資機材搭載型消防ポンプ自動車は消防庁から無償貸与されたものです。

消防団は、地域の防災リーダーであり、重要な役割を果たしています。今回、配属した消防車両を用い、定期的な訓練を行うことにより、各班や、分団、中隊の連携を密にすることができ、いざというときには、人命を第一に、火災を最小限度に食い止めることができます。

今後も消防力の強化を図るため、消防装備の充実に努めていきます。



## 西部給食センター 全国学校給食甲子園近畿中部ブロックで特選を受賞！

西部給食センターで提供した給食献立が、第9回全国学校給食甲子園近畿中部ブロックで特選を受賞しました。この全国学校給食甲子園は、郷土を代表する地場産物の生かし方を競いながら食育を啓発することを目的に開催されているもので、全国から2157点の応募がありました。

今回特選を受賞した献立は、毎月1回実施している「ふるさと滋賀給食の日」の献立で昨年7月に市内の幼稚園、小中学校に提供されたものです。滋賀に伝わる郷土料理や地元で採れたものを味わい、子どもたちが地域理解を深め、郷土愛を育むようにという願いを込めて設けられました。

信長ごはんは、織田信長が広めたといわれる県の特産品「赤こんにゃく」と枝豆を使い、赤と緑のコントラストで派手好きだった信長をイメージ。また、赤かぶのミックス漬けは、米原の伝統野菜である「赤かぶ」の漬けものと地元野菜を合わせた一品。米原小学校3年生が総合的な学習で、地元の漬物加工所の方と赤かぶ漬け体験をするなど、赤かぶは身近な郷土の食べ物として定着しているようです。

「これからも給食に地場の野菜や琵琶湖でとれる魚等を使うことで、子どもたちの郷土愛が育つよう工夫していきたい」と西部給食センターの佐治栄養教諭は話してくれました。



### 献立

- ・信長ごはん
- ・牛乳
- ・わかさぎの黄金がらめ
- ・滋賀の恵みたっぷり煮
- ・赤かぶのミックス漬け
- ・みかん

### 広報まいばらでレシピを公開しました！

信長ごはん	9月15日号
滋賀の恵みたっぷり煮	8月15日号
赤かぶのミックス漬け	5月15日号