

ちゃんと かわら版 千歳



千歳市学校給食センターは9月25日、市内の小学校全18校の学校給食でアイヌ伝統料理を初めて提供しました。市内の学校給食献立を考案する山根明子栄養教諭(末広小)のアイデアで、北海道の自然の恵みを生かしたア

小学校の学校給食でアイヌ料理提供 児童らが鹿肉のカツなど4品味わう



アイヌ民族の食文化に理解を深めてもらおうと企画。9月20日には中学校全9校でも実施し、生徒たちから好評を博していました。メニューは「チエプオハウ」(サケの汁物)、「ユクカツ」(鹿肉のカツ)、「チポエプ」(カボチャ

の混ぜ煮)、「いなぎびごはん」の4品。いずれも千歳アイヌ協会の上野亜由美さんが監修し、「チエプオハウ」はサケやジャガイモ、ゴボウ、ニンジン、ダイコンなどを昆布から取っただしで煮込み、塩で味を調えた自信作。使うサケは本来の皮つきと、食べやすい皮なしの両方を用意しました。

また、ユクカツは恵庭市の鹿肉加工業者が全面協力。小中学校合わせて約9000人分を用意するため、約2か月かけて捕獲したエゾシカ120頭からモモ肉の柔らかい部分を厳選して加工。衣付けは学校給食センターで

この日は小学校18校分約6000食を提供。末広小学校(高橋真校長、473人)では関係者向けの試食会も行われ、千歳アイヌ協会の中村吉雄会長ら関係者18人がおいしい伝統料理に舌鼓を打ちました。5年3組書記

局の宮川慶悟くんは「いなぎびごはんは豆がしっかりとっていておいしかったです。鹿肉は初めて食べましたが、鶏肉と違いカリッとした食感が良かったです」とアイヌ料理の奥深さを実感していました。

(編集部 伊藤)

支笏湖まちづくり機構Neoステージ(白石一人、佐々木義朗共同代表)が実施する環境美化活動「453(よごさん)530(よみせろ)キャンペーン」が9月30日早朝、支笏湖畔を走る国道453号幌美内パーキング付近から苦小牧分岐点付近の区間で実施されました。支笏湖温泉地区の住民有志のほか、千歳市内および恵庭市、苦小牧市から参加した関係団体・企業関係者など約140人が参加。秋の行楽シーズンを前に国定公園・支笏湖周辺地域の環



境美化に心地よい汗を流しました。毎年春(5月)と秋の2回実施している恒例の清掃奉仕活動。道内外から多くの観光客が訪れる行楽シーズンを前に、少しでもきれいな支笏湖に訪れてもらおうと、道路保全関係者や自然保護団体、行政、観光関係者

地域有志が支笏湖周辺の道路清掃 秋の観光シーズンに向け奉仕活動

やJALスカイ札幌(千歳市)、よつ葉保険企画(同)、フィリップモリスジャパン(苦小牧市)ら地域有志が奉仕活動に取り組みました。当日は午前6時30分に活動スタート。幌美内側と苦小牧分岐点側の2方向に分かれて支笏湖バスターミナルを出発。ポイントごとに数人ずつ下車して国道沿いや草むらに落ちて

りごみの量が少なめに推移している現状に安どしつつ、今年もホイールキャップなど大型ごみが見られました。最後に支笏湖小学校の佐々木遥希くん(5年)が「支笏湖をきれいにするため、これからもごみ拾い継続に向け頑張ります」と笑顔で締めくくりました。

(編集部 伊藤)



千歳幼稚園(清水町4)の年長園児が、自分たちで収穫したリンゴを千歳市交通安全教育指導員にプレゼントする「リンゴ贈呈式」が9月18日、千歳市役所で行われました。当日は園児代表5人と交通安全教育指導員4人が出席。園児から日ごろの交通安全指導のお礼として真っ赤に色づいたリンゴが手渡され、指導員たちに笑顔が広がっていました。

地域で見守ってくれている多くの方々感謝の気持ちを伝えようと、毎年実施している恒例の行事。空知管内長沼町の仲野農園で収穫したリンゴを、千歳市役所を皮切りに千歳警察署や千歳市消防本部、千歳郵便局の市内4か所を順次訪問し、感謝の気持ちを伝えるながらプレゼントするなど各方面

幼稚園児5人が収穫したリンゴを交通安全教育指導員にプレゼント



で喜ばれています。この日は、園児たちが前日17日に収穫し、自分たちで袋詰めしたりリンゴ20個とともに市役所を訪問。感謝の思いを込めて4人の指導員に直接手渡しました。園児たちは「皆さんでおいしく食べてください」などとあいさつするなど、いつもお世話になっている指導員に満面の笑顔とともに感謝の意を伝えました。

指導員から「皆さんが毎日安全に過ごされたの大切な約束を4つ載せました」との言葉とともに感謝状と記念品が贈られると、園児たちもにっこり。最後に全員で記念撮影に興じるなど交流を深めました。最後に、指導員から「また交通安全教室で元気な姿を見せてください」と声を掛けられると、園児たちは笑顔で振り返りながら元気いっぱい姿で幼稚園へ戻っていきま

(編集部 伊藤)

和食で愉しむワイン会 Vol.5
2024年 10月26日 [SAT]
18:00 受付開始 18:30 開宴
(2時から2時間半ほど予定しております)
お一人様 15,000円(税込)
コース料理、ワインを含みます
定員10名
お申込は10月24日(木)まで
(定員になり次第終了)
※アレルギーがございましたら申込時にお伝えください。

全国各地の旬の食材を用いた「ゆきあかり山河」ならではの料理をソムリエ厳選のワインと共に
お愉しみくださいませ。

