



吉田小学校

環境学習出前講座

5月18日、吉田小学校で、小学4年生を対象に「環境学習出前講座」が開催されました。

この出前講座は平成19年から行われているもので、環境課の職員が講師を務めています。今回は、「ごみ・資源・私たちの地球」と題して、子どもたちは、ごみには「燃やせるごみ」「燃やせないごみ」「資源ごみ」などの種類があることや、それぞれの分別方法などを学びました。特に、ごみの捨て方の実演やクイズに積極的に参加して、理解を深めていました。授業後は「環境問題やごみの種類について知ることができました。家族でごみの分別について話し合っ、実践していきたいです」と感想を話しました。

ゼロカーボンシティの実現に向け、一人一人がごみを減らすために何ができるかを考え、地球に優しいまちを一緒につくっていきましょう。



JR大府駅構内1階

- ▶物産ショップ
10:00~18:00
☎(51)4329
- ▶KURUTOカフェ
8:00~21:00
☎(77)4197



定休日
毎月1日
(土日祝の場合は翌平日)

※新型コロナの影響で、営業時間を変更することがあります。

KURUTO名物の「知多牛ローストビーフ」が リッチなサンドイッチとして登場!



ディナータイム(15:00~21:00)では、ぜひたいな気分が味わえる「知多牛ローストビーフサンド」がスタートしました!

名物の知多牛ローストビーフと新鮮な野菜を特注のふんわり食パンで挟みました。デリとドリンクが付いて1380円(税込)。ローストビーフサンドは、お持ち帰りもできます(税込1100円)。

数量限定となりますので、電話での事前予約がおすすめです。

▲知多牛ローストビーフサンド 1380円(税込)

Information

KURUTOおおぶをもう一度おさらい

健康をテーマとしたカフェ・健康相談コーナーを設置。無料で体組成計・血圧計が使えます。大府の特産品販売コーナー・観光案内所では、大府のイベント情報も盛りだくさん。気軽にお立ち寄りください。



おおぶきっちゃん

今月の野菜
タケノコ



タケノコと鶏肉を薄口しょうゆで味付けした優しい味のごはんです。タケノコ・ニンジン・さやえんどうの色合いも春を感じるメニューです。

タケノコごはん

▶ 材料(4人分)

米	220g ²	薄口しょうゆ	小さじ2
タケノコ(水煮)	60g ²	酒	小さじ2弱
鶏肉(むね)	40g ²	みりん	小さじ1
ニンジン	20g ²	サラダ油	小さじ1強
油揚げ	1/2枚	塩	少々
さやえんどう	6さや		

▶ 作り方

- ① 米を洗米した後、水加減して炊く。
- ② 鶏肉は、一口大に切る。
- ③ タケノコは千切りにし、下ゆでする。
- ④ ニンジンは、千切りにする。
- ⑤ 油揚げは油抜きし、千切りにする。
- ⑥ さやえんどうは千切りにし、さっとゆでる。
- ⑦ 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉・タケノコ・ニンジン・油揚げの順に炒め、調味料を加えて汁気がなくなるまで煮る。
- ⑧ ①の炊き込み、混ぜ合わせる。
- ⑨ 器に盛り付け、さやえんどうを散らす。

※5/17に桃山保育園で提供したメニューです。

THE KEVIN Report vol.14



大府市国際交流員
ケビン・ハンフリーズ

前向きなスーサンさん

ブラジルは世界最大の日系二世人口を抱えていることで有名です。しかし、ペルーがラテンアメリカで日本人移民を受け入れた最初の国であることを知っていますか? ペルーにも日系二世が多く在住し、日本に来る日系二世もたくさんいます。最近、私は市内で暮らしているペルー出身のスーサンさんと話をしました。

スーサンさんは、15年前にペルーから日本へ出稼ぎにきました。来日当初、もちろん日本語を話すことができなかったスーサンさんですが、工場で携帯電話や自動車部品の組み立てなど、いろいろな仕事をしていました。「生まれたばかりの娘もいて生活は大変だったけれど、職場の人や周りの人が助けてくれました」と日本での生活を振り返ります。スーサンさんは5年前、老人介護の仕事を始め、さまざまな介護の資格を取得しました。日本の文化が大好きなスーサンさんは、年配の方と昔の話をすることが好きだそうで、「日本の歴史のことも教えてもらえるし、人と話すことが大好きなので、介護の仕事は楽しい」と笑顔で話します。

ところが、数年前から市内で暮らすペルー人がどんどん減っています。リーマンショックと東日本大震災の後に、スーサンさんの友だちもほとんどペルーに帰国したそうです。スーサンさんに「家族がペルーにいるから、いつか戻りたくない?」と尋ねると「まだまだたくさんやりたいことがある。ずっと日本にいると思うよ」と答えました。そんな前向きなスーサンさんから充実感を感じました。



▲大好きな日本の文化に触れるスーサンさん