

第18回結城郷土かるた取大会

11月12日、かなくぼ総合体育館で第18回結城郷土かるた取大会が開催され、学年別個人戦に83人、団体戦には7チームが参加しました。結城郷土かるたは、結城の名所・旧跡・民話・物産・町名などを織り込み、平成12年にできあがったものです。名勝負続出の白熱した戦いで大いに盛り上がり、また、大会をおして郷土の理解を深めることができました。



● 問合先 生涯学習課
32・1899

第18回結城郷土かるた取大会結果

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 【団体戦】 | 【個人戦】小学3・4年生の部 |
| 優勝 作の谷B子ども会 | 優勝 城の内子ども会 |
| 準優勝 作の谷A子ども会 | 初沢 真凜 |
| 第3位 城の内B子ども会 | 準優勝 城の内子ども会 |
| | 瀬出井 心 |
| 【個人戦】小学生未満の部 | 第3位 城の内子ども会 |
| 優勝 作の谷子ども会 | 茂呂 優香 |
| 長神 絆南 | 【個人戦】小学5・6年生の部 |
| 準優勝 作の谷子ども会 | 優勝 本町すぎな子ども会 |
| 稲葉 帆奏 | 加藤木 奈月 |
| 第3位 一般(今宿) | 準優勝 公達子ども会 |
| 木村 昌友音 | 金田 華奈 |
| 【個人戦】小学1・2年生の部 | 第3位 四ツ京子ども会 |
| 優勝 作の谷子ども会 | 鈴木 萌笑 |
| 長神 葵瞬 | 【個人戦】中学生以上の部 |
| 準優勝 城の内子ども会 | 優勝 及川 あかね |
| 塚田 葵衣 | 準優勝 加藤木 菜奈 |
| 第3位 公達子ども会 | 第3位 新山 海純 |
| 大地 遥寧 | |

天皇皇后両陛下下行幸啓記念碑除幕式が開催されました

11月11日(土)、市民情報センター市民ひろばで天皇皇后両陛下下行幸啓記念碑除幕式が開催されました。日本とベルギーの外交関係樹立150周年にあたる平成28年、ベルギー王国フィリップ国王陛下、マチルド国王妃陛下が来日されました。結城市はベルギー王国メッヘレン市と国際親善姉妹都市盟約を締結しており、この年は、盟約締結20周年の節目の年でもあることから、天皇皇后両陛下は国賓であるお二人を案内されるため、平成28年10月12日に結城市を訪問されました。記念碑は、この行幸啓を慶賀するとともに、日本とベルギーのさらなる友好関係の発展を願って建立されたものです。



天皇皇后両陛下下行幸啓記念碑除幕式の様子

前場市長 ベルギー勲章叙勲

ベルギー王国フィリップ国王陛下より、「レオポルド2世勲章コマンドール章」を受章しました。

11月17日(金)、駐日ベルギー王国大使館において、ベルギー王国ギユンテル・スレーワーゲン駐日大使より、勲章が授与されました。

「レオポルド2世勲章」は、ベルギー王国の発展に貢献した人物に対して授与されるもので、その中でもコマンドール章は民間人に与えられる最高位の章と位置づけられています。

本市が、ベルギー王国メッヘレン市と国際親善姉妹都市の盟約を結び、長きに渡りベルギーと日本の友好関係に尽力していることが認められたこと、平成28年10月12日に天皇皇后両陛下の行幸啓の際に、ベルギー王国国王・王妃両陛下を前場市長が案内した功績が認められ、今回の受章にいたりしました。



左から宮内庁職員受章者2人、前場市長、ベルギー王国駐日大使夫妻



ベルギー王国駐日大使と前場市長

市秘書課 34-0401

結城ブランド認定
まゆげった弁当、ご注文承ります
結城市民情報センター3Fでも
ご利用できます 20名~300名
株式会社エイヨウショク
代表取締役 保戸山 陽一
〒307-0001 結城市大字結城7552-2
☎ 32-1311

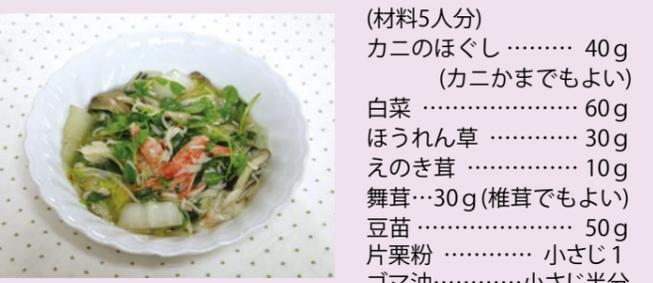
身近な法律問題のご相談は、
お気軽にお問い合わせください。
つくばね法律事務所
初回相談 30分無料
〒304-0801 下妻市大園木2839-1大建ビル2階
電話受付時間：平日 9時~18時
定休日：土・日・祝日
TEL:0296-30-5600
www.tsukubane-law.com
茨城県弁護士会所属：門井 節夫、関、健太郎、高中 学、飯塚 夏樹

DUSKIN merry maids 安心と信頼の高品質サービス
「主婦の方が仕事や家事に追われ過ぎているこんな時代だから…」
おうちのおそうじ、家事のあれこれは
私たちプロにお任せください。
プロのおそうじサービス
家事お手伝いサービス
ダスキンのデータム！ホームページもご覧下さい！ご相談など何でもお気軽にお電話ください！
結城市大字結城 6096 ダスキンのデータム 0120-510-530

県西糖尿病内分泌内科
クリニック
糖尿病専門医
内分泌代謝科専門医
TEL 0296-48-9609
平日18:00まで、土曜日13:30まで診療
筑西警察署斜め向かい 筑西市成田678
予約制のため、電話にて予約をお願い致します。

親子で作ろう
食育レシピ
結城市産の白菜を使った
料理を作ってみよう!!
茨城県は、白菜の生産量全国1位を誇る県で、この時期は、市内南部にも白菜畑が一面に広がっています。冬といえど白菜料理ですが、白菜は欠かせない食材ですね。漬物や味噌汁に入れても、くせがなく食べられる野菜です。白菜の栄養価は、疲労回復や風邪予防などに必要なビタミンC、ビタミンB1・B2・B6などのビタミン類や便秘予防のカルシウム、骨粗しょう症予防に役立つカルシウム、マグネシウムなどのミネラル分や食物繊維を含んでいます。地産の旬な野菜を食べて元気な身体を保ちましょう。

カニと白菜のとろみ仕立て



(材料5人分)
カニのほぐし 40g
(カニかまでもよい)
白菜 60g
ほうれん草 30g
えのき茸 10g
舞茸 30g(椎茸でもよい)
豆苗 50g
片栗粉 小さじ1
ゴマ油 小さじ半分
【調味料A】水 200cc おろし生姜 2g 中華スープの素 5g 塩 1g
(作り方)
①白菜は、2cmほどのざく切りにする。
②ほうれん草は、かために茹でて3cmほどに切る。
③えのき茸は3cmの長さ、舞茸は細かくさく。
④小鍋にAを煮立てて、①~③とカニ、豆苗を入れひと煮立ちさせる。
⑤水溶き片栗粉とゴマ油をふりでき上がり。
※カニから旨みが出ますので、雑炊や中華丼風あんかけにしてもおいしいですよ。
<エネルギー 125kcal たんぱく質9.0g 塩分4g>