

ゆいトピ

市内の出来事や話題などをご紹介します。



結城にイバライガー参上!

11月から12月にかけて、茨城県のご当地ヒーロー「時空戦士イバライガー」が結城市に参上!

上山川保育所での食育・防犯教室や、街頭での交通安全啓発などを行い、市民に元気と勇気を与えてくれました。

秋の叙勲

旭日小綬章

中山 徹雄さん
(元結城商工会議所会頭)



結城商工会議所会頭のほか、下館法人会副会長や茨城県法人会連合会副会長などを歴任し、地域産業の振興や税務行政の発展に貢献されました。

瑞宝小綬章

鶴見 美紀さん
(元公立養護学校校長)



県立養護学校の教諭として、結城養護学校のほか、協和養護学校校長や県教育研修センター特別支援教育課課長などを歴任し、特別支援教育に長年携わられました。

旭日双光章

金子 健二さん
(元結城市議会議員)



平成15年から4期にわたり市議会議員を務められ、市議会副議長のほか、各委員会委員長・審議会委員などを歴任し、市政の発展に貢献されました。

音楽で心に癒しを

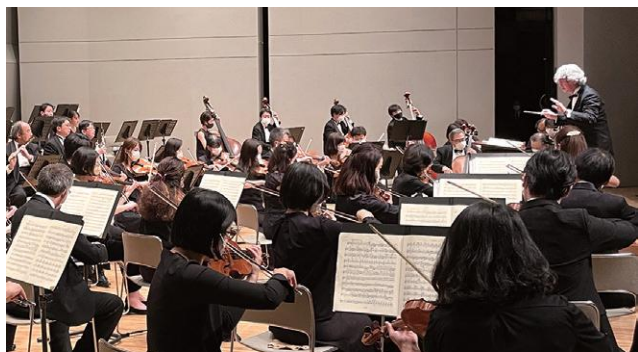
東京室内管弦楽団 名曲コンサートを開催

市民の皆さんや医療・介護従事者の皆さんに、音楽で心を癒していただこうと、11月23日、市民文化センターアクロスで「～輝く未来へ～ オケストラで奏でる名曲コンサート」を開催しました。

東京室内管弦楽団には、本市出身の加藤美菜子さんがヴァイオリンで所属しており、当日も楽団員として演奏されました。



加藤美菜子さん



令和3年度食育推進啓発ポスター表彰

市長賞

結城小2年 渡邊 莉咲さん
結城東中2年 仁平 一華さん

教育長賞

結城小1年 百目鬼侑依さん
城南小3年 渡邊 千代さん
結城西小6年 登坂 悠生さん
江川北小4年 兼井 海宗さん
江川北小5年 増山 萌花さん
結城中1年 田中 麻尋さん



総務大臣表彰

中澤 英雄さん



結城市自治協力員連合会会長や茨城県自治会連合会理事などを務め、自治会活動の発展向上に尽力されました。

厚生労働大臣表彰

小平 美津江さん



結城市食生活改善推進員協議会会長などを務め、食生活改善事業の発展向上に尽力されました。

福祉の発展に寄附

下館法人会 結城地区会



下館法人会結城地区会より、福祉行政のため7万1千円を寄附いただきました。ありがとうございました。

令和3年度全国優良経営体表彰

経営改善部門
農林水産省経営局長賞
有限会社 菅井ファーム



令和3年度関東ブロック
農村青少年クラブ
プロジェクト実績発表会
意見発表の部 優秀賞
船橋 英統さん



令和3年度「鉄道の日」記念 関東運輸局長表彰

辰巳 会



市職員有志で構成し、JR東結城駅周辺の清掃活動を定期的に行っています。

YUKI D'S 通信

ビタミンたっぷり! ～豚肉のロール白菜トマトソース煮～

結城市は、全国有数の白菜の生産地。白菜は大部分が水分で、100gあたり14kcalと低カロリーながら、風邪の予防や免疫力アップに効果的なビタミンCが多く、食物繊維やカリウムも豊富に含まれています。

茨城県産のローズポークのひき肉を白菜で巻いてトマトソースで煮ました。ビタミンをたっぷり取って、風邪やウイルスに負けない体をつくりましょう!



(1人分の栄養価)エネルギー:165kcal、タンパク質:9.3g、塩分:0.7g

材料(4人分)

白菜 …… 4～5枚
豚ひき肉 …… 120g
玉ねぎ …… 40g
にんじん …… 30g
ベーコン …… 4枚
マッシュルーム …… 2個
パセリ …… 少々
トマトピューレ …… 300cc
ケチャップ …… 20g
生クリーム …… 10cc
コンソメ …… 5g
塩・こしょう …… 適量

トマトソースに
生クリームをかけると
コクが出ます!

- ① お湯を沸かし、1枚ずつはがした白菜を3分ほどゆでます。
- ② ボールにひき肉、みじんぎりにした玉ねぎとにんじんを加え、塩・こしょうをまぶしてよく練り、1個30gほどの俵型にしておきます。
- ③ ①の白菜の粗熱が取れたら、②を白菜の上に置いて巻き、その上からベーコンを巻きます。
- ④ 鍋にトマトピューレ、ケチャップ、水、コンソメを入れ混ぜ合わせ、③の巻き終わりを下にして入れ、マッシュルームを加えて中火にかけます。ひと煮立ちしたら弱火にし、蓋をして中に火が通るまで20分ほど煮ます。
- ⑤ 器にトマトソースを入れ、盛り付けの際にみじんぎりにしたパセリをのせます。

