



未来の姿を発信  第13回

都心三宮NEWS

より新しく、より快適に。
未来へ向け変わりゆく
都心・三宮の
再整備情報をお届け!



現状



第1段階 (2025年ごろ)

10車線 → 6車線 ※今回の社会実験で検証



港町・神戸の玄関口 「三宮」が変わります!

三宮にある「えき」(6つの駅とバス乗降場)と「まち」をつなぐ空間を「えき~まち空間」と名付け、神戸の玄関口にふさわしい空間を目指しています。その中心となるのが、フラワーロードと中央幹線の一部を、人と公共交通優先の空間とする「三宮クロススクエア」です。

「三宮クロススクエア」の 実現に向けて社会実験を行います!

「三宮クロススクエア」の実現のためには、交通状況を見据えながら、段階に応じた交通対策を進めていく必要があります。このたび行うのは、整備の第1段階の車線数を再現した社会実験。自動車交通への影響などを検証の上、設計に反映させていきます。生まれ変わる三宮にぜひ期待してください。

社会実験の概要

- 期間** 7月1日(月)~ 31日(水)
- 場所** 三宮交差点~中央区役所前交差点間(約400m)
- 内容** 10車線(最大)を6車線にする車線規制
三宮交差点の信号サイクルの変更
交通量、渋滞長などの調査
- 専用電話窓口** ☎0120-820-131

詳細は [都心三宮 | 検索](#)

[問] 都心三宮再整備課
(☎322-6936 ☎222-1605)



栄養満点! 知恵満載!  第2回

おうちで食べたい 給食レシピ

健康な体をつくる
ノウハウが詰まった
学校給食を
家庭用にアレンジして紹介!



 今月の学校給食レシピ 

★ 七夕そうめんじる ★



大量調理の学校給食では、そうめんはくっつきやすく伸びやすいので、ゆでるタイミングや入れ方が意外と難しいメニューなんです。家庭で作るときも、そうめんをゆで過ぎないことがポイントです。

…… 調理士 正木 京子

★ 学校給食は行事食の宝庫

学校給食では季節ごとに様々な行事食が献立に登場します。「七夕そうめんじる」は七夕の行事食で、そうめんを天の川、うずら卵を月に見立てて、かまぼこの星をちりばめた色鮮やかな料理です。行事食はクックパッドでもたくさん紹介していきます。ぜひお試しください。

 その他の学校給食レシピは
[クックパッド 神戸市学校給食 | 検索](#)

[問] 市総合コールセンター
(☎333-3330 ☎333-3314)

材料 (4人前)

- そうめん 40g
- うずら卵水煮 4個
- かまぼこ 1/4本
- にんじん 1/5本
- 三つ葉 1/3束

[A (だし)]

- 水 600ml
- 削り節 5g
- だし昆布 2g

[B (調味料)]

- 薄口しょうゆ 大さじ1
- 料理酒 小さじ1
- 塩 少々

作り方

- ① そうめんを半分に折り、固めにゆで、よく水にさらしてざるにあげる
- ② Aで約600mlのだし汁を取る
- ③ かまぼこ、にんじんを星型に切る(小学校給食では、黄色い星型かまぼこが入っています)
- ④ 三つ葉をきれいに洗い1cmに切る
- ⑤ ②ににんじんを入れて煮る。あくを取り、煮えたら、かまぼこ、うずら卵を入れ、Bで味を調える
- ⑥ そうめん、三つ葉を入れて出来上がり