

未来の姿を発信  第16回

## 都心三宮NEWS

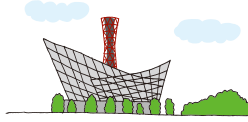
より新しく、より快適に。  
未来へ向け変わりゆく  
都心・三宮の  
再整備情報をお届け!




※完成予想図  
(今後の検討により変更が生じる場合があります)

### 新しい中央区総合庁舎 を建設します

中央区役所と、文化活動の場である勤労会館・葺合文化センター・生田文化会館の機能の一部を集約します。行政サービスだけでなく、新しい趣味の発見や仲間づくりの場を提供します。令和4年度前半完成予定。



### いろいろ使える交流の場に

- ◆ 親子が気軽にくつろげて子育て相談も出来る、おやこふらっとひろば
- ◆ 200～300人規模でイベントや講演会などに利用できる多目的ホール
- ◆ 美術室・音楽室など、さまざまな文化活動に使える特定目的室

多機能トイレやわかりやすい案内サインなども設置。誰もが使いやすい居心地のいい庁舎を目指します。

日光を程よく取り入れる造りで、街並みに合わせた落ち着いた雰囲気の間舎です。歩道に面した1階はガラス張りにするなど気軽に訪れやすい工夫もします。

区役所課  
しょうま  
樋口 翔守



[問] 中央区役所については区役所課  
(☎322-5467 ㊟322-6015)  
文化施設については文化交流課  
(☎322-6490 ㊟322-6137)

栄養満点! 知恵満載!  第5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


#### 白みそぞうに



雑煮は、西日本ではみそ味、東日本ではすまし仕立てが多いです。給食では2種類が1年交代で登場。1月の給食で、正月献立として栗きんとんなどと一緒に提供します。

……健康教育課 山田 達志

### 材料 (4人前)



- ニンジン.....1/4本
- ダイコン.....1/8本
- サトイモ(中).....3個
- ホウレンソウ.....1束
- 鶏肉(もも).....80g
- 丸餅.....4個
- 料理酒.....小さじ1
- 塩.....少々
- だし汁.....500ml
- 麦みそ・白みそ.....各大さじ1.5

### 作り方

- ① ニンジン、ダイコンは短冊切り、サトイモ、鶏肉は一口大に切る。鶏肉に料理酒をふりかける
- ② ホウレンソウを塩ゆでし、2～3cmに切る
- ③ だし汁にニンジン、ダイコン、サトイモ、鶏肉を入れて煮る
- ④ 合わせたみそを溶かし、②とゆでた丸餅を入れて出来上がり

### 1月24～30日は 全国学校給食週間です

戦後、外国の支援団体の援助により、学校給食が再開したことを記念して定められました。この期間に合わせて、1月22日(水)～28日(火)に「学校給食ジャック」を実施。市内の飲食店で給食コラボメニューを提供するなどの取り組みを行います。

詳細は [神戸市 学校給食のページ](#) | 検索

そのほか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)