

今月の連載

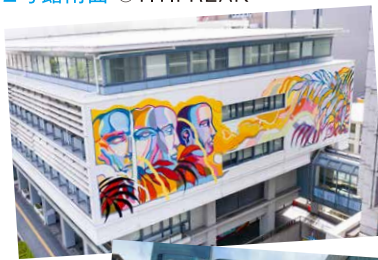
未来の姿を発信 第20回

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!



チチフリーク 2号館南面 ©TITIFREAK



2号館北面 ヒトツキ ©HITOTZUKI

花時計跡地の壁 ケーシー ©KAC



街中で、子どもから大人まで気軽にアートに触れて、楽しめる機会を増やしたい。そんな思いから「Kobe Mural Art Project」を始動しています。第1弾の今回は、全国から約800人の寄付により実現しました。市役所2号館・花時計跡地と共に解体される期間限定のアートですので、ぜひお見逃しなく。



Kobe Mural Art Project 実行委員会 代表 秋田大介

今後の予定など詳細は

神戸ミューラルアートプロジェクト | 検索

[問] 市総合コールセンター (☎333-3330 ㊟333-3314)



圧巻! 解体前の市役所2号館に巨大なアートが出現

老朽化による建て替えに向けて、10月末より本格的に解体が始まる市役所2号館。阪神淡路大震災を乗り越え、60年以上にわたり神戸市政を支えてきた建物に感謝の気持ちを込めて、巨大なアートが描かれました。

作品に込められた想い

7組の多彩なアーティストにより、計6点のミューラルアート(壁画)が完成。市役所2号館の南面には震災復興後の次のステップへ向かう力強いアート、北面には神戸らしい色で花と曲線のアートが描かれています。また隣の花時計跡地の壁面には海と山に囲まれた街が表現され、街を彩っています。

栄養満点! 知恵満載! 第9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 鶏肉となすの サッパリおろしポン酢かけ



令和元年度「食べたい! こんな給食メニュー」受賞作

揚げたナスを炒めた鶏肉と合わせ、おろしだれをかけています。食欲の秋、さっぱりとした味付けで食が進みます。

中学生から食べてみたい給食メニューを募集し、入選メニューは中学校給食としてランチボックスで提供しています。今年度も多くのメニューが集まっているので、どんな献立が登場するか楽しみにしててください。



健康教育課 齋藤真実

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

発売中のレシピ本「神戸の給食レシピ」でもご覧いただけます

[問] 市事業・イベント案内センター (☎333-3372 ㊟333-3314)

材料(4人前)

- 鶏もも肉 240g 酒 小さじ1
ナス 160g 塩・こしょう 少々
大根 120g 水溶き片栗粉 適量
[A]
水 60ml みりん 小さじ1/2
砂糖 小さじ2 酢 小さじ2
濃口しょうゆ 小さじ2

作り方

- 1 鶏肉は一口大に切り、適量の油で炒めて酒を振り入れ、塩・こしょうをする。
2 ナスは乱切りにし、素揚げする。大根はすりおろしておく。
3 [A]を煮立て、すりおろした大根を入れて煮る。
4 煮えたら、水溶き片栗粉を入れて「たれ」を作る。
5 鶏肉となすを盛りつけ、その上に「たれ」をかけて出来上がり。

下肢静脈瘤は早期の発見が大切です

下肢静脈瘤/痔/そけいヘルニア/巻き爪
無料 静脈瘤の検査
神戸日帰り手術クリニック
078-230-1122

市立墓園お彼岸大相談会

2020年度 市立墓園お彼岸大相談会
墓じまいをご検討の方
渡辺石材工業(株)
0120-411-459