

ちふれ AS エルフェン埼玉 2020シーズンが開幕



左から木下菜選手、高野紗希選手、福元美穂選手

7月3日(金)、プレナスなでしこリーグ2部に所属する「ちふれASエルフェン埼玉」の選手3名と、宮内会長らが市長を訪問し、7月19日(日)から開幕する2020シーズンに向けた決意表明を行いました。新型コロナウイルス感染症の影響で、例年よりも4か月遅い開幕となりますが、自粛期間中も選手間でのコミュニケーションを欠かさないよう連絡を取り合うなど、新体制となって迎えるシーズンの開幕に向け、チームワークを高めてきたとのこと、7月30日現在、チームは開幕2連勝を飾っています。

今季から新キャプテンとなった高野紗希選手は、「なでしこリーグ2部での優勝を目標に、狭山の皆さんに愛されるチームを目指していきたい」と力強く語りました。

問合せ スポーツ振興課へ内線5712

編集後記

池原さんが創作活動をする上で、最も力になるのは「いつも見えています」「実際に行ってみました」といった皆さんからの声だそうです。広報課宛に皆さんのご感想やご意見をぜひお寄せください。㊦

保育所で園児が自作のお面をつけてはしゃぐ姿に、私も夏祭りに参加した気分になりました。「浴衣を着て夏祭りに行きたい」という園児の言葉を聞き、この事態の収束を願わずにはいられませんでした。㊧

昨年^{ひょう}は5月の雹でダメージを受けてしまった市内のぶどうですが、今のところ今年の生育は良いとのこと。今年は甘くみずみずしい狭山のぶどうを楽しんでみてはいかがでしょうか。㊨

広報さやまへのご意見・ご感想は
はがき・メール・FAXで広報課へ



〒350-1380
狭山市入間川1丁目23番5号



koho@city.sayama.saitama.jp



TEL 04-2953-1111
FAX 04-2953-1117

公式
ホームページ



公式
フェイスブック



公式
ツイッター



狭山市LINE
公式アカウント
ID:@citysayama



狭山ぶどうのゼリー

今月の食材



ぶどう

材料・小さめの器3~4個分

- 粉ゼラチン5g ●水250cc ●砂糖70~80g
- 粒の大きなぶどう10~12粒(小さいものは20粒くらい)
- 季節のフルーツ適量
- ペパーミント(リキュール)大さじ1
※お酒に弱い方や子ども向けに作る場合は使用しない

作り方

- ①鍋に水と砂糖を入れて煮溶かす
- ②ゼラチンを①に加え、沸騰させないように溶かし、人肌程度に冷ます(ペパーミントを加える場合はここで加える)
- ③大きめのぶどうは半分に切り、皮と種を取る
- ④器に②の1/3くらいを流し入れ、冷蔵庫で30分程度固める(固まる時間は目安)
- ⑤固まった④に③のぶどうを並べ、残った②を全て流し入れる。冷蔵庫で2時間程度冷やし固める
- ⑥好みの大きさに切った季節のフルーツを⑤に盛りつける

※ぶどうの種類はお好きなもので。ペパーミントを加えず、水の分量250ccを水200ccと白ワイン50ccに変更すると大人向けのゼリーになります