



ともに未来へ 狭山市×こども宇宙プロジェクト



市では、7月1日に市制施行70周年を迎えることから「ともに未来へ」をテーマに、市民の皆さんとの協働のもと、心に残る事業や誇りと愛着が持てるまちづくりにつながる事業などを実施しています。



今回ご紹介するのは、子どもたちの夢と笑顔を宇宙に届ける「ともに未来へ 狭山市×こども宇宙プロジェクト」です。この事業では、市内の小・中学校で撮影したクラス写真や全校写真を1ピースとしたモザイクアートを制作します。モザイクアートはアメリカにあるNASAの施設からロケットで打ち上げ、国際宇宙ステーション (ISS) に滞在し、まるで宇宙旅行をするように地球を周回します。子どもたちが広大な宇宙とつながる体験を通して、嬉しさや喜びを感じるとともに、ス



ケールの大きい夢や希望を育む契機としていきます。

子どもたちは事前に「将来の夢」や「大人になった自分へ」などのテーマで一人



一人メッセージカードを作成し、カードを持った状態でのクラス写真、全校集合写真、全校生徒による人文字航空写真を撮影しています。また、一般の皆さんによる写真も募集していますので、詳細は市公式ホームページをご覧ください。

完成したモザイクアートは9月以降に展示する予定です。詳細は決まり次第市公式ホームページでお知らせします。子どもたちの夢と笑顔を見に、皆さんぜひお越しください。



問合せ 企画課へ ☎2935-4627



今月のメニュー

ズッキーニの テンジャンチゲ

今月の食材

ズッキーニ



材料・2人分

- ズッキーニ1/2本 ●ジャガイモ1個
- 長ネギ1/2本 ●豆腐1丁
- 豚バラ肉(薄切り)100g ●テンジャン大さじ3
- シメジ1パック ●牛ダシスープ(粉末)小さじ2
- A ●ゴマ油大さじ1 ●赤唐辛子(斜め切り)1本
- ニンニク(みじん切り)1片

作り方

- ①ズッキーニは厚さ5mm幅の輪切り、長ネギは小口切りにする。ジャガイモは皮をむき半月切りにする。豆腐は食べやすい大きさに切る
- ②牛ダシスープを入れた水3カップと一口大に切った豚バラ肉を鍋に入れて火にかける
- ③スープが沸騰したらテンジャンを溶き入れる
- ④鍋に①とA、ほぐしたシメジを入れて煮る

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

