

親子で行こう！熊本地震メモリアルイベント



第三回 復興祭

熊本地震から3年、家族や地域の絆で復興への道のりを歩む御船町。
本イベントは地震の教訓を未来につなぐ集いです。家族みんなでお越しください。



チャリティ映画
無料

13:30～14:15 (本編45分)

地震後の熊本を描いた
「うつくしいひととサバ？」
復興チャリティ上映会

◎子連れ鑑賞可
◎キッズスペース有 (短時間の保育利用可)

2019年6月15日(土)

会場：御船町カルチャーセンター

9:30 開場 10:00 開演

オープニングショー

御船高校書道部「書道パフォーマンス」

10:00

ふねまると踊ろう！

高木保育園 × 滝尾幼稚園

11:00

プログラミングにチャレンジ！

御船小学校探検隊と仲間たち×人型ロボット Pepper

11:30

村上美香の読み語り

御船町 先人の偉業「八勢目鑑橋物語」

13:00

行定勲監督作品「うつくしいひととサバ？」

復興チャリティ上映会

13:30

主催：オールみふね恐竜の郷復興プロジェクト

後援：熊本県・御船町・御船町観光協会・御船町商工会・御船町教育委員会

旬の野菜

レシピ

副菜

新玉ネギと さけるチーズのサラダ

新玉ネギは、品種名ではなく、3～4月頃に出荷される早取りの玉ネギの総称です。日持ちしないため、2～3日以内に使い切り、ビニール袋などに入れて冷蔵庫で保存しましょう。甘くてやわらかくて、生でもおいしい新玉ネギ。出回るこの季節、たっぷり楽しみましょう！



材料(4人分)

新玉ネギ	中 1 個
きゅうり	1 本
さけるチーズ	40g
大葉	4 枚
ミニトマト	4 個
A 砂糖	小さじ 2
塩	小さじ 1/6
酢	大さじ 2
薄口醤油	小さじ 1
ごま油	小さじ 2

栄養価(1人当たり)

エネルギー	81kcal
タンパク質	3.4g
脂質	3.7g
炭水化物	8.5g
カルシウム	89mg
鉄	0.3mg
塩分	0.6g

作り方

- ①新玉ネギは縦になるべく薄くスライスして5分程度水にさらし、水気を絞る。
- ②きゅうりは、塩で板ずりをして塩を洗い流し、輪切りにする。トマトは4等分に切る。
- ③さけるチーズは、半分に切り、細かく裂く。
- ④ボウルにAのドレッシングの材料を入れ混ぜ合わせ、冷やしておく。
- ⑤別のボウルに、トマト以外の材料を混ぜ、器に盛りトマトを飾る。
- ⑥食べる直前に④のドレッシングをかける。

※レシピ提供は、町食生活改善推進員協議会「さわやか会」です。さわやか会は、住民の栄養と食生活を改善し、食育を推進することを目標に活動しています。

編 集 後 記

▶ 4月29日、開催された吉無田MTBの大会は、すごい迫力でした。オリンピックを目指す選手たちの参加、世界レベルのレース、スピードやその技術に圧倒されました。これを機に、私も自転車で通勤してみるのもいいかなと思いました。

▶ いよいよ5月1日から、新元号「令和」がスタートしましたね。この機会に、新たなことに挑戦していきたいと思えます。

㊦



広報 **みふね** No.617

携帯サイトはこちらから→

発行/御船町役場 編集/総務課 〒861-3296 熊本県上益城郡御船町大字御船995-1
TEL.(096)282-1111(代) FAX.(096)282-2803 ホームページ <http://www.town.mifune.kumamoto.jp/>
印刷/ホープ印刷株式会社

