

てだっ子 STUDIO 特大版



仲西在
大仲 佑奈ちゃん(6歳)
拓真ちゃん(4歳)
仲良し姉弟♡



勢理客在
友利 響羽ちゃん
(3か月)
祝☆100日小さな巨人です♡



当山在
棚原 マルテ
ジョー治ちゃん(1歳)
家族でお祝いタンカーユエー♡



牧港在
比嘉 唯斗ちゃん
(4か月)
愛嬌たっぷり長男(´▽`)



城間在
松川 暁人ちゃん(3歳)
日向ちゃん(10か月)
暁人&日向★一いだ兄妹!



伊祖在
比嘉 椿ちゃん(4歳)
嘉数 禄仁ちゃん(1か月)
従兄弟と初対面♡



牧港在
與那嶺 晟ちゃん
(1歳)
みんなの人気者JOくん♡



沢岨在
山下 万晴ちゃん
(1か月)
これからも大きく元気に育ってね



宮城在
平田 颯史ちゃん
(1歳)
いつも癒しをありがとう♡



大平在
田場 達介ちゃん
(3か月)
寝返りできたよ♡



大平在
根間 斗蒼ちゃん
(3歳)
今日も元気にパトロール



前田在
石嶺 一隼ちゃん
(4歳)
ワンチャンになっちゃった♡



西原在
佐久川 大槻ちゃん
(5か月)
バスケするぞー!笑



伊祖在
島田 夏葉ちゃん
(1か月)
かわいい未っ子娘♡



前田在
饒平名 正悟ちゃん
(3か月)
100日祝の写真頑張るぞー!



港川在
塚本 海志ちゃん
(6か月)
ハーフバースデイ♡

写真募集中!
【募集対象】市内在住の0~9歳のお子さん
【応募方法】右記の二次元コードから①お子さんお名前②ふりがな③年齢または月齢④居住区⑤一言コメントと、画像データ(JPEG等)を添付し送信してください。
応募はこちら▲

●写真は、お子さんの顔全体が写っているもの(たて撮り推奨)
●これまでに掲載されていないお子さんを優先します。
●応募者多数の場合は、抽選の上、掲載します。掲載の可否については連絡いたしませんのでご了承ください。



広島哀歌

今年には戦後80年、つまり、原子爆弾が投下されてから80年の年でもありません。そして、今年の広島原爆の日(8月6日)に行われた平和記念式典でのあいさつは節目の年に相応しく、素晴らしいスピーチの連続でした。現在の混迷を深める国際情勢を目の当たりにしながらも、それぞれのスピーチは平和の尊さと核戦争の悲惨さを訴える、ヒロシマの力を改めて示すものだと感じました。

まず、広島市の小学生2人は、「多様性を認め、相手を理解しようとする」ことが「傷つき、悲しい思いをする人を減らす」と宣言しました。戦争体験者の子を超えて、孫・ひ孫世代である小学生たちが、「大人だけでなく、子どもである私たちも平和のために行動する」と宣言したことは、誇らしく頼もしく素直に嬉しかったのです。

また湯崎英彦知事は「核兵器廃絶は決して遠くに見上げる北極星ではない」と話し、「決して諦めず、粘り強く、核兵器廃絶という光に向けて進もう」と訴え、「諦めるな。押し続ける。進み続ける。光が見えるだろう。そこに向かって這っていき」と鼓舞しました。また松井一實市長は若者たちへ向かって、「決して諦めないネバーギブアップの精神」を伝え、世界中の政治家たちへは「広島を訪れ、被爆の実相を自ら確かめてください」と語り、対話を通じた信頼関係に基づく安全保障体制の構築に向けた議論をすぐに始めるよう訴えました。

そして、石破茂首相があいさつの中で触れた短歌には正直心が震えました。広島県出身の歌人、正田篠枝さんの短歌— そのそばに小さきあたまの骨 あつまれり— あいさつの最後にこの短歌を選び、2度も読み上げて締めくくったのは、石破首相自身が当時の様子を想像し、痛みを共感し、悲しみを噛み締めるだけの優しさを持っていることの証ではないかと思いました。

広島と長崎と沖繩と。私たちは、今こそ戦争の愚かさを乗り越えていくだけの希望と知恵と覚悟を改めて世界に届けていかななくてはならないと思いました。



簡単!健康!サッと作れる! サツとごはん



旬のヘチマを使ったレシピ 麻婆ヘチマ



材料(4人分)

- ・ヘチマ……………1本
- ・にんじん……………1/4本
- ・たまねぎ……………1/4個
- ・木綿豆腐……………1/4丁(200g)
- ・ニラ……………1/4束
- ・ゴマ油……………大さじ1/2
- ・豆板醤……………少々
- ・おろしにんにく……………小さじ1
- ・おろししょうが……………小さじ1
- ・豚ひき肉……………40g
- ・酒……………小さじ1
- ・三温糖……………小さじ1
- ・しょうゆ……………小さじ2/3
- ・赤みそ……………大さじ2と1/2
- ・片栗粉……………大さじ1と1/3
- ・水……………大さじ2

作り方

- ①ヘチマは皮をむいていちよう切り、にんじん、たまねぎはみじん切りに切る。豆腐は2cm角、ニラは3cm幅に切る。
- ②フライパンにゴマ油をひき、豆板醤、おろしにんにく、おろししょうが、豚ひき肉、酒を入れ炒める。
- ③肉の色が変わるまで炒め、にんじん、たまねぎを加え、さらに炒める。
- ④豆腐、ヘチマを加え、食材が浸る程度の水をそそぎ、食材に火が通るまで煮る。
- ⑤Aを混ぜ合わせ、④に加える。
- ⑥ニラを加え、Bの水溶性片栗粉でとろみをつけたら完成!

栄養成分表示(1人当たり)
エネルギー 131kcal/食塩相当量1.5g

うめ〜しポイント

今が旬の県産野菜であるヘチマを使っています。ヘチマが苦手な子どもたちも少しピリ辛な麻婆の味つけで好き嫌いせずもりもり食べてくれます。

レシピ提供: 当山共同調理場 富本 彩乃