

加古川専売所通信 3月号

当店スタッフがこれぞ神戸新聞ならでは!と思った連載記事や、繰り返し読んで欲しいオススメ記事などを改めてご紹介☆「こんなニュースあったあった!」「ヘーそんな事あったんか!」と、**神戸新聞NEXT**よりピックアップ 気楽にお読みくださいませ!



2020年2月1日 桂林ハマスク送る

中国で新型コロナウイルスの感染が拡大している事態を受け、加古川市は31日、友好都市の同国・桂林市にマスク1万2千枚を送った。両市は1988年から交流。旧加古川市民病院が研修のため桂林市の病院に医師を派遣するなどしてきた。

2020年2月21日 親指付け根や指先もしっかり

せっけんを使ったこまめな手洗いは、新型コロナウイルスをはじめ多くの感染症の予防に有効だが、しっかり意識しないと洗浄が不十分になりがち。箇所がある。看護専門誌に発表された研究によれば、親指とその付け根、指先、手のひらのしわ、ゆびの間などが最も不十分になりやすい。手首もそれに次ぐ。

2020年2月24日 走らないと気が済まない!!

新型コロナウイルス感染拡大で中止になった「世界遺産姫路城マラソン」などの出場予定者ら約40人が23日、加古川河川敷の「加古川みなもロード」で、フルマラソンと同じ42.195%のランニングに挑んだ。集まったのは自己記録が3時間を切る実力者ら。この日のために走り込んできた気持ちをぶつけた。

2020年2月1日 恵幸川鍋 給食に登場



加古川市のご当地鍋「恵幸川鍋」が初めて学校給食のメニューになり、30、31の両日、市内全28小学校と2中学校で提供された。昨年、川西小学校(米田町平津)の子どもたちが、総合学習でオリジナルの恵幸川鍋づくりに挑戦したのがメニュー化のきっかけ。31日は同校の6年生55人が、学習に協力した農家ら16人を招き、一緒に味わった。恵幸川鍋は、市内唯一の酒蔵「岡田本家」酒がすとお、こぶ屋「高松清太夫老舗」のみそを使い、地元産を食材にするのが特徴。市職員グループ「エコがわさん」が2012年に考案した。川西小では、昨年の5年生が約1年かけ、独自の恵幸川鍋づくりに挑戦。農家に教わって野菜の栽培から始め、地域にある食材を学習して完成させた。

【中略】栄養教諭の木岐日早子さん(52)が、メニュー化を提案。給食に向け味を調え、「恵幸川汁」として献立にした。酒がすやみそはもちろん、鶏つくねや岩津ねぎなど、食材も兵庫県産をふんだんに使用。

【中略】富岡奈々穂さん(12)は「去年、いろんな人の話を聞いて学んだことが、給食につながってうれしい。これからも給食に出続けてほしい」。エコがわさん代表の藤本雅彦さん(47)は「旬の野菜の甘みと、スープのバランスが抜群。子どもたちの頑張りや実を結んだ」と目を潤ませていた。

今月一枚

今月は専売所より車で15分ほどの、ふるかふえ処 満天堂さんへやって来ました。ランチの旗を目印に、田んぼの中を歩くと、途中にメニューの書かれた黒板を発見。お、美味しそう...本日頂いたのは、鰻のブリトーに、ごはんとお味噌汁、ほか小鉢や食後の飲み物などがついたものでした。(税込1000円)どのおかずも、丁寧に作られていて、一口食べればほっこり(´´) 素敵な内装やお店の方の心配りにもとても癒され、午後への気力が甦りました。

ふるかふえ処 満天堂
 加古川市東神古町天下原322-3
 ☎079-431-1193 (ランチの予約ができます。前日までに連絡を) 定休日: 月・火/日曜不定休
 営業時間: 9:30~16:00

かこがわ暮らしの情報掲示板

神戸新聞社 撮影制作センター完成記念

読者紹介キャンペーン実施中!

締切迫る!!

ご愛読者のみなさまへ 実施期間▷2020年3月末受付まで

ご家族・ご友人をご紹介ください!

あなたの周りに神戸新聞購読をお考えの方はいませんか? 紹介して下さったあなたへ素敵な商品を差し上げます!

- 1. 読者紹介カード
- 2. 読者紹介グッズ
- 3. 読者紹介お礼券
- 4. 読者紹介お礼品

当店もしくはお近くの神戸新聞販売店へご連絡ください。

すたっふのつぶやき @kakogawasenbaisho
 久しぶりの「今月一枚」のコーナー、いかがでしたでしょうか? 今回のお店を教えてください。この区域担当のスタッフは、いつも車がとまっていて気になっていたそう(´´)不安な日々が続きますが、すり減らした神経を休ませにぜひ行ってみてください☆