

来て、みて、知って、体験しよう! ～ブラインドサッカーファンフェスタ2019 in 福生～

ブラインドサッカーは、視覚障がい者だけのスポーツだと思われがちですが、スポーツが苦手な方でも、老若男女問わず多くの人に楽しんでいただけるスポーツです。



▲リーグ戦の様子

福生市では平成22年度からブラインドサッカーの東日本リーグ誘致や開催にあわせてイベントを行い、多くの方に観戦やボランティア、体験などをしてもらうことで、障がい者及び障がい者スポーツへの理解を促進し、ユニバーサルデザインの実現を目指しています。



当日はブラインドサッカーの東日本リーグ(第6節)の観戦やブラインドサッカーの疑似体験及びポッチャの体験など楽しいイベントを用意しています。試合観戦をする方も、実際体験してから観戦すると一層楽しめること間違いありません。

▲ブラインドサッカー体験 また、東京オリンピック・パラリンピックの開催が来年に迫っており、パラリンピック種目でもあるブラインドサッカーを体験できるまたとないチャンスです。ぜひご参加ください!!

日時 11月17日(日) 午前10時30分～午後5時30分

場所 福生野球場

主催 福生市教育委員会、日本ブラインドサッカー協会

問合せ スポーツ推進課 ☎ 552・5511

いろいろなスポーツをその場で体験できる 「スポーツフェスタ」開催!

日ごろ、触れる機会の少ないスポーツを、その場で体験することができる西多摩のスポーツイベントです! スポーツを通じて、新しい「出会い」や「発見」をしませんか?



スポーツ体験後は各市町村の特産品などがあたるスタンプラリー抽選会やじゃんけん大会を実施します。多くの方の参加をお待ちしています!

日時 10月26日(土) 午前10時～午後3時30分

場所 青梅市住友金属鉦山アリーナ(総合体育館)

参加費 入場・体験ともに無料

体験スポーツ(予定) キンボール、ドッジビー、ペタンク、ポッチャ、スポーツ吹矢、スポーツ輪投げほか

問合せ スポーツ推進課 ☎ 552・5511



問合せ 図書館サービス係 ☎ 553・3111

中央図書館では、昨年4月に出版された『五日市憲法草案』(岩波書店)を書かれた市内在住の研究者、新井勝紘氏からご寄贈いただいた資料を中心に編纂書などを含め、特集コーナーをレファレンス室に新設しました。貸出も可能ですのでぜひご利用ください。

◆五日市憲法草案とは? 明治期に千葉卓三郎が起草した私擬憲法(民間有志による試案の憲法)で、正式名称は「日本帝国憲法」です。国民の権利の項目に多くの条文が割かれているのが特徴で、あきる野市(旧五日市町)にある深沢家屋敷跡の土蔵から発見されました。新井勝紘氏は1968年(昭和43年)に東京経済大学の色川大吉教授のゼミナールの一員としてこの屋敷跡を訪れ、この憲法草案を発見しました。

現在、五日市憲法草案は東京都の有形文化財に指定されており、あきる野市の図書館で保管されています。

新井勝紘コレクション
『五日市憲法草案』発見から近現代史研究者へのコーナーを設置しました!

問合せ 教育総務課教育総務係 ☎ 551・1930

開催場所 市役所第二棟4階 第1委員会室

◆10月18日(金) 午後3時
◆11月22日(金) 午後3時

議案
◎「福生砂利軌道跡地」の市登録史跡登録に伴う諮問について
□報告事項 3件

以上の議案が審議可決されました。
教育委員会定例会予定
◆10月18日(金) 午後3時
◆11月22日(金) 午後3時

議案
◎令和元年度福生市一般会計補正予算(第4号)の原案中教育に関する部分に対する意見聴取について(他2件)
□報告事項 4件
第9回定例会(9月27日)

議案
◎福生市立小学校令和2年度使用教科書用図書採択について(他2件)
□報告事項 1件
第1回臨時会(8月9日)

議案
◎不登校特例校分教室の設置について(他2件)
第7回定例会(7月30日)

教育委員会の動き

7月から9月までの教育委員会定例会の主な内容を紹介します。

手作りドレッシング

学校給食
おすすめ
レシピ

材料(小学校中学年4人分・茹で野菜約150~200gに対する分量)

【ごまドレッシング】

- ・白すりごま …… 小さじ1と2/3 (野菜に混ぜておく)
- ・しょうゆ …… 小さじ2
- ・酢 …… 小さじ2
- ・砂糖 …… 小さじ1
- ・ごま油 …… 小さじ1弱
- ・白ねりごま …… 小さじ1

【和風ドレッシング】

- ・サラダ油 …… 小さじ2と1/2
- ・しょうゆ …… 小さじ1と1/3
- ・酢 …… 小さじ2と1/2
- ・塩 …… 少々
- ・白こしょう …… 少々
- ・砂糖 …… 小さじ1/5

【フレンチドレッシング】

- ・サラダ油 …… 大さじ1
- ・酢 …… 小さじ2
- ・塩 …… 小さじ1/3
- ・白こしょう …… 少々
- ・砂糖 …… 小さじ1/5

【作り方】

調味料を合わせてよく混ぜるだけです。お酢は米酢、りんご酢、穀物酢などお好みで使用してください。りんご酢を使うと酸味がまるやかになります。



▲みそ汁用乾燥具材(8月30日の給食で使用しました)

福生市防災食育センターでは、災害発生時、市民の皆さんに应急給食として提供する味噌汁用乾燥具材を

災害用に備蓄している
味噌汁を給食で
提供しました!

11月24日は、いい日本食(1124)の日、「和食の日」と制定されています。ユネスコの無形文化遺産に登録された和食の素晴らしさを伝えるために、だしを使った一汁二菜の給食メニューを実施します。和食の味わいの決め手は、やはり「だし」です。

「だしで味わう和食の日」 のメニューを実施!

備蓄しています。今回「防災の日」に合わせ、児童生徒の防災意識の向上を目的に給食で提供しました。今後も定期的に学校給食での提供を行い、ローリングストックによる備蓄品の計画的な更新を行う予定です。



*写真は昨年度の給食メニュー。五穀ごはん、紅葉のすまし汁等

学校給食では昆布・かつお節・煮干しなど、料理に合わせて「だし」をとります。海外でも注目されている「和食」を見直してみませんか?
問合せ 学校給食課給食管理係 ☎ 551・1344