

カメラトピックス

camera topics
市政の動きを写真で紹介

10月19日(土)・20(日)



アジアに親しむ「アジアン・鹿児島2019」
八つの国・地域から10団体の若者たちが参加。屋外ステージでも各国の音楽や踊りが披露されるなど、多彩なアジアの文化に触れ合えました。

10月26日(土)・27日(日)



活気に溢れる「谷山ふるさと祭」
第40回目となる今年は、総踊りに地域の皆さんが振り付けした「谷山音頭」が加わり、踊り連と観客が一体となって盛り上がりしました。

11月2日(土)



鹿児島市制130周年記念式典
森市長が、新たな時代にふさわしい都市づくりに取り組むことを誓いました。また、本市のテーマ曲「未来へつなぐ鹿児島」が初披露されました。

11月2日(土)・3日(祝)



天文館に響く「ヨイヤサー」
「第68回おはら祭」を開催。総踊りでは各踊り連がおそろいの衣装で息の合った踊りを披露するなど、天文館が音楽と踊りで華やぎました。

11月7日(木)



「徳の交わり」の絆を深めます
本市と鶴岡市の兄弟都市盟約50周年を記念して、皆川市長を団長とする鶴岡市親善訪問団が森市長を表敬訪問しました。

11月20日(水)



歌手のAIさんがふるさと大使に
ロサンゼルス生まれで鹿児島市育ちの人気歌手であるAIさんに委嘱状を交付。本市の魅力を広く全国に紹介してもらいます。

パイナップルつばさの食育クッキング
～誰でも作れる簡単レシピを毎月紹介～



＼クリスマスに作ってね！／
鹿児島住みます芸人
パイナップルつばささん

■材料(3合炊き炊飯釜適量分)
板チョコ……………5枚
卵……………5個
桜島小ミカン……………4個
蜂蜜……………大さじ3
香り付け用ミント……………お好み



お薦めはミルクチョコ3枚と
ビターチョコ2枚です！

■作り方

① 炊飯釜に板チョコを細かく割って入れる

② 炊飯器を保温の状態にして①をヘラでよく混ぜて溶かし、卵を割り入れてさらに混ぜる

③ ②が完全に混ざったら炊飯ボタンを押す(2回程度通常炊飯する)

④ 桜島小ミカンの皮をむき、細かく刻む

⑤ フライパンに④と蜂蜜を加え、中火で煮詰める

⑥ ③が焼き上がったたら6等分し、⑤をかける

($\frac{1}{6}$ 切分の栄養成分：エネルギー448kcal、食塩相当量0.3g)



粉砂糖をかけるなど、アレンジも楽しめます！
量を調節したいときは、板チョコの枚数と卵の個数をそろえてください

調理の様子を広報課フェイスブックやインスタグラム「カゴシマファン」で公開中！

【保健政策課 ☎803-6861 FAX803-7026】

病院で働きたい！
医療事務の仕事で
新しい時代を自分らしく！



ニチイ
医療事務
講座

今なら、お得な
キャンペーンを実施中！

講座はこちら

求人はこちら

詳しくは下記までお気軽にお問い合わせください！

ニチイ 鹿児島校

0120-781-254

担当 教育・人材課 受付 平日9:00～17:15
〒892-0847
鹿児島市西千石町1-32 Wビルディング4階

建築家と建てる家を、身近に、手軽に

成尾建設

R+house 鹿児島中央

成尾建設 株式会社

鹿児島市上之園町15-6 TEL 099-253-9191

