

カメラトピックス

camera topics 市政の動きを写真で紹介

3月17日(火)



GMOペパボと本市初のオンライン締結式

ICT(情報通信技術)の活用促進に向けて連携協定を締結。事業者を対象にしたセミナーを行うなど、地域経済の活性化や人材育成に取り組みます。

3月20日(祝)



「かごしま環境未来館」リニューアルオープン

気候変動や生物多様性などの環境問題を映像やパネルで紹介しているほか、さまざまな体験型展示で楽しみながら学ぶことができます。

3月24日(火)



大島紬と鶴岡シルクとのコラボレーション

鶴岡市との兄弟都市盟約50周年を記念し、縦糸に大島紬の絹糸、横糸に鶴岡市産の「キビソ」を使って紡がれた織物が完成し、寄贈されました。

3月30日(月)



県内初 妊産婦のための福祉避難所開設へ

妊産婦やその家族が安心して避難所で過ごせるよう、赤ちゃんの沐浴ができる浴室やベッドを備える看護専門学校など5校と協力協定を締結しました。

4月1日(水)



「かごしま国際交流センター」オープン

稲盛和夫京セラ名誉会長の寄付により市と県などで整備。本市の国際交流の拠点施設として、情報発信や交流の場を創出していきます。

4月8日(水)



新型コロナウイルス感染症対策本部会議

本市で初めて感染が確認されたことを受け、森市長が市民の安心安全な暮らしを守るため、取り組みの一層の強化を各対策部に指示しました。

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～

もったいない！残った茶殻でほっこりご飯 茶殻の炊き込みご飯

【保健政策課☎803-6861FAX803-7026】

■作り方

- ① お茶を飲み終えた急須から、茶殻を取り出しておく
- ② ブナシメジの石づきを除き、手でほぐす
- ③ 鶏肉を1cm角に切る
- ④ 炊飯器にA、洗った米、水の順に入れ、①～③を加えて炊く
(水の分量と炊き方は通常どおり)
- ⑤ 炊きあがったら全体的に混ぜる
(1人分の栄養成分：エネルギー382kcal、食塩相当量1.5g)



茶殻を使ったエコな
レシピを紹介します

鹿児島住みます芸人
パイナップルつばさ さん

■材料(4人分)

茶葉……………大さじ4
米……………2合
鶏肉……………150g
ブナシメジ……………1パック
薄口醤油……………大さじ1
酒……………大さじ2
A 塩……………小さじ½
顆粒和風だし…小さじ½

ちょっとアレンジ
お茶の香りを引き立たせたいときは、水の代わりにお茶を入れてもOK!

新茶のおいしい季節
やっぱり鹿児島のお茶はおいしいな～

調理の様子を広報課フェイスブックやインスタグラム「かごしまファン」で公開中!

