

こすげ地区図書館が  
3月にオープンします

平成28年3月26日(土)に、こすげ地区図書館がオープンします。区内13番目の図書館として、開館に向け、現在準備を進めているところです。こすげ小学校の敷地内にあり、綾瀬中学校とも隣接していることから、学校と連携して、子どもたちが、読書に親しむことができるような環境づくりのお手伝いに取り組んでいきます。

また、オープン翌日の27日(日)には妖怪ややまんばなどが出てくるファンタジー作品を数多く手がけ、子どもたちに人気の児童文学作家、富安陽子氏による講演会を予定しています。

小さな図書館ですが、地域のみなさまに愛されるよう工夫を重ねていきます。みなさまのご来館を心よりお待ちしております。

中央図書館 ☎(3607)9201



建設中のこすげ地区図書館(1/4 現在)

第39回 葛飾区学校給食展  
を開催しました

平成27年10月16日(金)、17日(土)の2日間、健康プラザかつしかにおいて「広げよう!葛飾の食育」をテーマに葛飾区学校給食展を開催しました。初めての会場での開催でしたが、たくさんの方にご来場いただきました。



給食の実物の展示やパネルでの紹介

給食の実物展示

「手作りでお伝え、葛飾の食育」

小学校、中学校の給食の実物を展示し、パネルで葛飾区の手作り給食について紹介をしました。

来場者の方々から、「実際に子どもたちが食べている給食を見ることができ、実際の量もわかり良かった。」「ルーヤドレッシング、デザートも手作りしていることがわかった。」「手作りしていることに驚いた。」などの感想をいただきました。

食に関する指導

「再発見、だしの魅力」

かつお節、昆布等のだしについての紹介やだしの取り方、学校における食育の様子をパネルにして展示しました。また、こういった天然素材のだしを使って学校給食を提供していることもお伝えしました。かつお節を削ってみるという昔なつかしい体験ができるコーナーがあり、「楽しかった」「良い体験になった」との感想をいただきました。また、大森弘也氏による「和食のだしの代表 かつお節について」の講演を行いました。講演を聞く来場者は、熱心にいろいろな質問をされていました。

給食レシピ配布

実際に学校で提供しているメニューの中から、子どもたちに食べさせたいメニューのレシピを配布しました。



有限会社 鯉ぶし大もり  
大森弘也氏による講演

給食献立の試食

「知ろう!味わおう!」  
葛飾の郷土料理」

今年は、葛飾の郷土料理「だんご汁」を用意しました。昆布とかつお節からとっただしで、小麦粉・白玉粉で作った団子と、肉や野菜を煮ただんご汁。葛飾区で採れた小松菜も具材として入りました。

「だしがよく出ていて、おいしい。」「薄味で野菜のうまみが出ていておいしい。」との感想をいただきました。

JA東京スマイル葛飾営農研究会の協力により試食でも使用した葛飾産の小松菜の配布を、また、公益財団法人東京都学校給食会の協力により学校給食のパンの配布をしました。



葛飾の郷土料理  
だんご汁

給食室の大きなお釜・給食のレプリカ

17日(土)には、服部工業株式会社との協賛により給食室で使用している回転釜を展示し、来場者が実際にさわって見ていました。また、公益財団法人東京都学校給食会により学校給食の歴史として給食のはじまりから現代の給食までのレプリカを展示しました。

学務課 ☎(5654)8463