

# 児童広場

©社会教育課／文化スポーツ係  
☎ 32-7551

垂水中央運動公園児童広場リニューアルオープン

# 新しい公園で 子どもたちの笑顔溢れる



1 / リニューアルセレモニー 2 / 遊具で遊ぶ園児 3 / 幼児用遊具 4 / 複合遊具 5 / 児童広場全景

6月25日、垂水中央運動公園体育館横の児童広場がリニューアルオープンしました。児童広場は、昭和59年に建設され、建設後36年にわたり多くの方々に利用されてきました。しかし、施設内の遊具等の老朽化が進み、令和元年度から施設の改修が行われてきました。

リニューアルオープン当日は、慈恵保育園の園児や子育て支援センターの利用者なども参加し、バルーンリリースが行われ、参加者全員で色とりどりのバルーンを飛ばし、オープンを祝いました。児童広場には、複合遊具や3歳未満児を対象とした遊具も設置され、幅広い年代で楽しむことができます。

垂水市では、子育て支援の取組の一環として公園整備を進めており、道の駅たるみずはまびらに併設される子ども広場に続き、今回2か所目の整備となりました。



①豚肉は、にんにくと少量の塩を入れた熱湯で茹でる。  
②にがうりは、中綿を取って、薄い輪切りにする。



③②を豚肉を茹でたあとの熱湯でさっと茹でる。  
④コーンは、缶から出して水気を切り、ミニトマトは、半分に切る。



⑤調味料等をよく混ぜて、ソースを作る。  
⑥肉を中心に盛り合わせ、ソースをかけると・・・

豚肉のマーマレードソースかけ  
完成です！

食改完了



1人分のエネルギー 164kcal  
1人分の食塩相当量 0.9g

## SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month  
今月の食改さん



左から（今年度加入した新会員）  
小村 佐和子さん、長濱 栄子さん、  
井之口 ミル子さん、有馬 よし子さん

今月のレシピ

豚肉のマーマレード  
ソースかけ



- (2人分)
- 豚ロースしゃぶしゃぶ用 / 100g
  - にんにく・塩 / 適量
  - にがうり / 60g
  - スイートコーン / 20g
  - ミニトマト / 100g
  - 調味料等
  - だし（肉の茹で汁） / 60cc
  - 黒酢（または米酢） / 小さじ2
  - 料理酒 / 小さじ2
  - 塩 / 少々
  - マーマレード / 小さじ2

マーマレードを加えることで、爽やかな風味のあるソースになり、また、お酢を利用することで口あたりがよくなり、減塩にも繋がります。