

EBI-LOG

エビ・ログ

こんなことがありました

6.9・10 4年に1度のおたのしみ サッカーワールドカップ給食

サッカーワールドカップ開催国の人気料理や特産品をアレンジした「おたのしみ給食」を市内の小学校で提供しました。アメリカの「オレンジチキン」「チョップドサラダ」、メキシコの「メキシカンスープ」、カナダの「メープルジャム」の3カ国の食文化を体験できる特別メニューでした。



6.10 から ひまわりミストで楽しく涼しく

海老名駅や周辺施設の利用者への熱中症対策として、駅自由通路とビナガーデンズパーチデッキ部に「ひまわりミスト」を設置しました。小田急電鉄(株)との包括連携協定に基づき設置しているもので、色鮮やかな景色に、多くの家族が足を止めて涼む姿が見られました。



6.25 地域課題の解決に向けて 包括連携協定を締結

平塚信用金庫と包括連携協定を締結しました。「地域経済の活性化」「子育てと子どもの教育支援」などについて、双方が有する人的・物的資源を有効に活用し、多様な地域課題への解決につなげていきます。



6.29~7.3 富士フイルム海老名 MinervaAFC を応援 職員がレプリカユニホームで勤務

市内に本拠地を置くアメリカンフットボールチーム「富士フイルム海老名 MinervaAFC」のレプリカユニホームを職員が着用して勤務し、市内公式戦開催に向けてチームを応援する取り組みを行いました。庁舎内をチームカラーに染め、地域一体となり応援ムードを盛り上げました。



7.8 ニカラグアへ派遣 青年海外協力隊佐藤さんが表敬訪問

JICAの青年海外協力隊として今泉小学校教諭の佐藤桃子さんがニカラグアへ派遣されます。同国のカラソ県ディリアンバ市で初等教育算数の教員の教授法改善を中心に支援する予定です。出発を間近に控え、「算数の楽しさや分かる喜びを教えたい」と活動への抱負を語りました。



7.11 地域の火災に備えて 市消防団が訓練成果を披露

県総合防災センターで開催された「第56回神奈川県消防操法大会」に、市を代表して、本郷地区の第15分団が「ポンプ車の部」に出場しました。県内各市町の消防団が参加する同大会で、日夜訓練に励んだ成果を発揮し、全体3位の優秀賞を、また遊作 準さん、寺井泰斗さんが個人賞を受賞しました。



「3じゆん」でイキイキした毎日を！

- ①健康づくり
指先を動かして牌の組み合わせを考え、点数計算で脳のトレーニング
- ②仲間づくり
対局を通じて同じ趣味を持つ人と広げる新しいコミュニティ
- ③生きがいづくり
健康を維持し、ふれあいの輪が広がり、日々の生活にハリと輝き



最終日は、
ミニ大会を行います

これから麻雀を始めた人に専門の講師がゼロから優しく、ルールや楽しみ方を教えます。

健康麻雀は「賭けない・飲まない・吸わない」をルールとして、脳の活性化や交流を目的としたスポーツです。認知症予防や脳トレ効果も期待できます。

9月28日～12月14日の毎週(月) (10月12日・11月23日・12月7日を除く)

時 9時30分～11時30分

場 総合福祉会館

※麻雀が未経験の市内在住の60歳以上で、全9回参加できる方

定 8人(ゆめクラブ会員は別途、お問い合わせください)

料 (一社)日本健康麻将協会 費 無料

申 8月3日(月)から、電話で海老名ゆめクラブ連合会事務局(☎046・235・0220)へ。18日(火)締め切り

他 応募多数の場合は抽選。抽選結果は申込者全員に通知します。駐車場の利用は有料です。この事業は、県の地域づくり活動促進事業を活用して実施します

市制施行55周年記念事業 未経験者向け 初心者健康麻雀教室(全9回)

問 地域包括ケア推進課 ☎046(235)4951



えびなkitchen

市管理栄養士や食生活改善推進団体えびな会などが考案した、体にやさしくおいしいレシピを紹介します。

市健康推進課 ☎046(235)7880

キウイドレッシングサラダ

フルーツを使ったドレッシングから作る、無塩の簡単サラダです。



材料(2人分)

レタス.....60g
 キュウリ.....40g
 ミニトマト.....40g
 キウイフルーツ.....60g
 干しブドウ.....10g
 オリーブオイル.....4g
 酢.....5g
 はちみつ.....2g

作り方

①野菜を洗い、水気をよく切る。

②レタスは食べやすい大きさにちぎる。キュウリは縦半分に切ってから斜めに薄切りにする。ミニトマトは4等分に切り、レタス・キュウリとともに器に盛り付ける。

③キウイフルーツは皮をむいて、マッシャーでフォークでつぶす。Aを加えてよく混ぜ合わせる。

④②の上に干しブドウをちらし、③で作ったドレッシングをかける。

POINT 干しブドウが硬い場合は、ドレッシングに浸しておくと食べやすくなります。

クックパッド市公式ページで
レシピを公開中 ▶

