

教育委員会だより

もっど!

TAKARAZUKA 知っていい♪(City)クイズ!



これまでのクイズ

め ぶ じんじやえきしゅうへん へん
売布神社駅周辺編

宝塚市を訪れたみなみさんが市内を散策しながら、市内在住のあきらさんとのやり取りの中でまちの歴史を学ぶシリーズです。



(①) 神社



ここは(①)神社だよ

わ〜!長い階段!それに大きな森の中に神社があるんだね!神秘的な雰囲気だなあ〜



神社の森のことを「社叢」といって、市指定(②)に指定されているよ。(①)神社の社号が彫られた標石とともに市の文化財なんだ!



むかし、下照比売神という女神とその天神が、寒さや飢えで苦しむ里の人たちに、麻を植えて布を織ることや稲作りを教えたんだ。そのおかげで元気になった里の人が、(①)神社を建てて、女神と天神をお祀りしたんだって!



ひょうせき 標石

下照比売神から布を織ることを教わったから、(①)神社という名前になったのかもしれないね



ちなみに、神社近くの「(③)」という地名は、麻の種を撒いた時の「撒いた種」が訛ったものといわれているよ(諸説あり)



なが かいだん 長い階段

①〜③に当てはまる単語を右の中から選んでみよう!
答えはページ下部にあるよ。

- ①(ア)八幡 (イ)売布 (ウ)宝塚 (エ)川面
②(ア)登録文化財 (イ)史跡 (ウ)有形文化財 (エ)天然記念物
③(ア)米谷 (イ)売布ガ丘 (ウ)清荒神 (エ)売布きよしガ丘

問 社会教育課(☎77・2029 FAX71・1891)

宝塚市の

おいしい

学校給食レシピ

あじは、春から夏が旬の魚で、味が良いから「あじ」と呼ばれるようになったと言われています。油で揚げたあじを甘酸っぱいマリネに仕上げています。



あじのマリネ

材料(4人分)

あじ	300g
ショウガ	1かけ
酒	適量
濃口しょうゆ	小さじ2
ニンジン	1/4本(50g)
タマネギ	1/2個(100g)
酢	大さじ1
砂糖	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
片栗粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- ①あじを一口大に切り、すりおろしたショウガ・酒・濃口しょうゆで下味をつけておく
- ②千切りにしたニンジン、薄切りにしたタマネギとAを火にかけ、煮立たせる
- ③①の水気を切り、片栗粉をつけ、180℃の油で揚げる
- ④③に②をからめる

〈1人あたり〉エネルギー210kcal
タンパク質13.1g 脂質9.9g 塩分1.5g



市公式
クックパッド



市内の小・中学校で提供している給食のレシピを公開しています

問 学事課
(☎77・2039 FAX71・1891)

㊦㊧ ㊨㊩ ㊪㊫