

市民協働大学「バンドウミライ楽考」 協働講座「一人でヒットを生むヒント」



1月22日、市役所で、市民協働のまちづくりをテーマに、バンドウミライ楽考の講座が開催されました。

講座は、茨城王（イバラキング）／イバラッパーとして活躍されている青木智也さんを講師に迎え、茨城県の魅力を発信するヒット商品や驚きのアイデアを生み出す法則から、市民活動に大切な「共感力」についてお話しいただきました。

実践ワークショップでは、青木さんの「ヒットを生むコツ」をお手本に、

「坂東市のイベント」に参加者がそれぞれ考え、青木さんに講評していただきました。参加者の皆さんからもユニークなイベントが多く発表され、坂東市の良さを再発見するとともに、市民協働のまちづくりについて楽しく学ぶ講座となりました。

バンドウミライ楽考とは

坂東市の各分野の特色を学ぶことで、坂東市民としての誇りと郷土“坂東”に対する愛情を持った人材を育成するとともに、協働のまちづくりの担い手として活動できる市民の発掘を目的に開講した市民協働大学です。

問 市民協働課

0297(21)2183

学校給食に「茨城県産豚肉」を提供

1月23日に猿島地域、25日・26日に岩井地域の小中学校で茨城県産豚肉を使用した学校給食を提供しました。

今回提供した豚肉は、茨城県養豚協会から県産豚肉のPRや消費拡大の一つとして無償でいただいたものです。

子どもたちは豚肉と坂東市産のねぎや白菜を使って提供された「すき焼き風煮」をとってもおいしそうに食べ、「お肉が柔らかくておいしかった」と

笑顔で話してくれました。

給食センターでは「おいしい給食の実現」に向け地域の食材を生かしたおいしい給食を提供し、子どもたちの健康を支えていくためのさまざまな取り組みを行っています。

茨城県が食塩摂取を控えることを目的として「いばらき美味しおDAY」を毎月20日に定めたことから、市でもかつお節等でだしをとったうまみをいかした汁物を毎月1回



提供しています。食塩摂取を控えながら日本の伝統であるだしのうまみを知ってもらい、食材の美味しさを引き立たせた給食を提供しています。また、市ホームページに献立予定表を掲載していますので、ぜひご覧ください。

問 学校教育課 0297(21)2202