

よい作品をつくるため  
生涯かけて勉強したい



市民栄誉賞の記章を手にする高木聖鶴さん

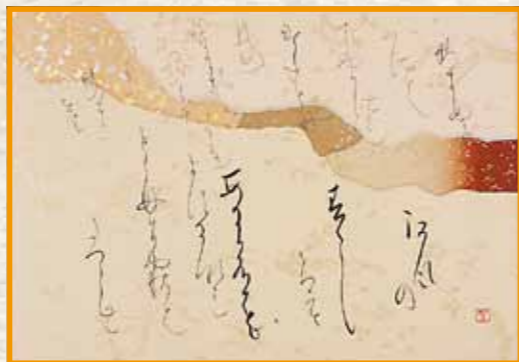
## 市民栄誉賞受賞 書家 高木聖鶴さん



市長から市民栄誉賞の表彰状を手渡された

昨年11月に文化勲章を受章した書家で総社市真壁在住の高木聖鶴（本名・郁太）さんに3月26日、市から市民栄誉賞と副賞の300万円が贈られました。

総合福祉センターで授与式が行われ、市議会議員や真壁町内会の代表など約50人が出席。総社を拠点に活動を続ける高木さんの功績を称えました。市長は、「文化勲章受章は最大の栄誉。総社市の誇りです。これからも市民に夢と希望を与えてください」と祝福。高木さんは、「総社という文化性の高い土地に住んでいたからこそ。これからもいい作品をつくるため、生涯かけて勉強したい」と述べました。



高木聖鶴書展で展示。「秋の歌二首」

式には妻の千鶴子さんと長男で書家の聖雨（本名・茂行）さんも出席。聖雨さんは、「書道の文化を知らしめるため、命ある限りがんばってほしい」と話しました。

市では4月1日にオープンした総社吉備路文化館（上林）で、4月20日（日）から5月18日（日）まで「高木聖鶴書展」を開催。市が所蔵する約40点の作品を展示します。入館は無料です。この機会にかな書の優美さに触れてみませんか。また、5月11日（日）には常盤小学校体育館で、市内小中学生を対象にした「高木聖鶴児童生徒競書大会」を行います。

市民栄誉賞は、ロンドン五輪ボクシング銅メダルの清水聡さんに続く2人目となります。

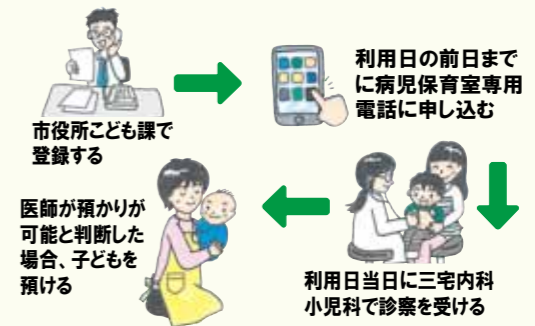


病児保育室「ほっとチュッピー」で看護師・保育士が保育や、必要に応じて医療行為を行います

病気で通園・通学などが困難な子どもを、保護者が仕事の都合で家庭で看護できないときに、医院に併設した専用スペースで一時的に預かります。

また、保護者が冠婚葬祭や疾病、家族の看護、出産などで子どもを家庭で看護できない場合も利用できます。

利用には事前登録（無料）、予約などが必要です。



- ◆対象年齢 小学校3年生以下
- ◆実施機関 三宅内科小児科院内病児保育室「ほっとチュッピー」  
総社市井手919番地  
専用電話（☎93-8882）



病児保育室の利用時間までの一時預かりと、病院への送迎は総社市ファミリーサポートセンターに依頼できる

- ◆保育時間
  - ・月・火・木・金… 8:30～17:30（18:00まで延長可）
  - ・水・土 …… 8:30～12:30
  - ※休業日は、日曜日、祝日、お盆、年末年始、三宅内科小児科医院休診日
- ◆料金
  - ・1日（5時間以上） 2000円
  - ・半日（5時間未満） 1000円
  - ・キャンセル料 500円
  - ・昼食代（希望者） 300円
  - ・おやつ代（希望者） 1回100円
  - ・延長保育代 400円
- ◆登録申込先・問い合わせ こども課児童保育係（☎92-8265）

### 総社の野菜を使った 学校給食 おすすめレシピ

#### 厚揚げとナスのカレー煮



- ◆材料（4人分）
  - 豚肉…200g ●厚揚げ…200g ●ナス…100g
  - ジャガイモ…100g ●玉ネギ…160g ●ピーマン…50g
  - ニンジン…60g ●しょうが…1かけ ●にんにく…1かけ
  - 調味料…カレー粉=小さじ1、しょう油=大さじ2、砂糖=大さじ1、みりん=小さじ2、片栗粉=小さじ2、塩=適量、サラダ油=少々
- ◆作り方
  - ①豚肉、ジャガイモ、厚揚げ、ナス、ピーマン、玉ネギ、ニンジンを食べやすい大きさに切り、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
  - ②中華鍋にサラダ油を熱し、しょうが、にんにくを入れて炒め、香りが出たら豚肉を入れて炒める。肉の色が変わったら、玉ネギとニンジンを入れて炒める。
  - ③ジャガイモとひたひたの水を入れ、ふたをして蒸し煮にする。ジャガイモが固めに煮えたらカレー粉、しょう油、砂糖、みりんを入れて混ぜる。
  - ④厚揚げ、ピーマン、ナスを入れさつと混ぜたら、味がなじむまでふたをして煮る。
  - ⑤具が煮えたら塩で味をととのえ、水溶き片栗粉を流し入れ、とろみをつける。
- ◆その他の献立 ご飯 牛乳 小松菜のごま和え 小魚アーモンド