



本市は、令和7年9月1日に市制施行20周年という大きな節目を迎えます。この記念すべき節目を、さまざまな事業を通じて市民の皆さんと共に祝い、明日へつなぐまちづくりの起点とするため、記念式典や関連事業などを行います。

記念式典を行います

【日時】
令和7年8月31日

※場所や式典の内容などは、後日お知らせします。



平成27年11月3日に行われた市合併10周年記念式典の様子

さまざまな事業を進めています

＊市主催事業

市が新たに実施する事業、引き続き実施している事業などうち、市民・団体・事業所などとの協働により行うものに「市政施行20周年記念事業」の名称を付け、事業を実施します。

＊市民事業

市は、市民、各種団体、事業者などが行う事業を対象に「市制施行20周年記念事業」の名称使用を希望する事業を募集します。記念事業に認定した事業には名称使用の他、市の後援・共催、広報協力などの支援を行います。

＊PR事業

より記念事業を盛り上げるため、市ウェブサイトやSNSなどさまざまな媒体を活用し、記念事業に関する情報の発信を行います。

＊記念誌刊行事業

これまでの本市の歩みを振り返る記念誌を刊行します。

詳細については、市ウェブサイトなどでお知らせします。
■問い合わせ先 総務課(☎・内線1231)



-1人当たり-
63kcal/塩分0.2g

調理時間
約 10分

今月は
キュウリの粕あえ
昔から、夏になると畑で採れたキュウリを使って作られている料理で、夏野菜のキュウリのシャキシャキ感と酒粕のほんのりとした甘み特徴です。
キュウリは95%が水分で、エネルギーが低いことから栄養が無いと誤解されがちですが、カリウムや食物繊維などさまざまな栄養素が含まれています。また、身体を冷やす作用があるので暑い夏にぴったりの野菜です。



- 今月の担当 -
田頭・寺田地区の皆さん

作り方

- ① キュウリは薄く小口切りにし、塩でもんでしんなりしたら水気を絞る。
- ② ボウルに酒粕、砂糖、みりんを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を和え、器に盛りつける。



- 材料 -

【4人分】

- ☆キュウリ…3本
- ☆塩…適量
- ☆酒粕…50g
- ☆砂糖…大さじ2
- ☆みりん…大さじ1