

第10回グリーンパークトライアスロンin加西

●開催概要および選手の募集

日時：9月25日(日) 8時40分スタート
 会場：善防公民館周辺特設コース
 対象：18歳以上(2022年12月31日時点)で、制限時間内に完走する能力を有する者等・2022年度J・T・U登録を行っている者

競技種目：トライアスロン51・5km(スイム1・5kmバイク40kmラン10km)
 パラトライアスロン25・75km(スイム0・75kmバイク20kmラン5km)
 定員：個人300名、リレー20組、パラ15名
 参加費：個人2万2000円、リレー2万6000円、パラ1万1000円
 申込期間：6月1日(水)～7月31日(日)
 ※定員になり次第終了
 申込：インターネットの「ローソンエントリー」からお申し込みください。



※詳細については、市ホームページをご覧ください。

●ボランティアスタッフ募集

活動日：9月25日(日) 7時～14時
 活動内容：選手受付、ランナーサービス等、ハンドラー(スイムからバイク移行時に乗換をアシストします)。
 申込条件：9月14日(水) 18時30分～(1時間程度) 開催事前説明会に参加できる方・15歳以上の方(中学生は不可)・屋外で長時間業務に対応できる、元気な方・その他、主催者が定めるボランティア参加の注意事項を遵守し、活動できる方
 定員：40名(先着順)
 申込方法：QRコードより
 申込期日：8月31日(水)
 問合先：グリーンパークトライアスロンin加西実行委員会事務局(文化・観光・スポーツ課) ☎④8773



この事業はスポーツ振興くじ助成を受けています。

令和4年春の褒章・危険業務従事者叙勲

4月29日付けで、春の褒章、危険業務従事者叙勲を次の皆さんが受章されました。

藍綬褒章(産業振興功績)



濱本泰秀さん(64) 北条町横尾
【現加西商工会議所会頭】

青年会議所で約10年活動。その後、加西青年会議所理事長を歴任、令和元年から加西商工会議所会頭に就任し、建議・要望活動や地域活性化に向けた各種事業に取り組み、地域振興に尽力。「皆さんの協力があつてこそ。代表でいただいた褒章であり感謝しています」と話されました。

瑞宝単光章(消防功労)



柴田好郎さん(68) 常吉町
【元小野市消防司令】

昭和48年から42年間勤務され、主に火災、救急業務に従事。「水害で逃げ遅れた高齢者を膝上まで浸かりながら背負い救助したことが思い出に残っています」。今回の受章に「身に余る光栄です。同僚、家族に感謝しています」と話されました。

多大なるご寄付をいただきました



浜本保険(株)濱本社長

3月31日、浜本保険(株)様より加西病院で役立ててほしいと、100万円をご寄付いただきました。ありがとうございました。
 加西病院を応援するため、いただいたご寄付は加西病院を新しく建て替えるための経費として、市立加西病院新病院建設応援基金に積み立て、大切に使用させていただきます。
 問合先：秘書課 ☎④8701



(左から) 中国銀行鉄村支店長、福山熱煉工業河田社長

3月10日、福山熱煉工業(株)様より、SDGsに対する取組み(教育関係)に役立ててほしいと、60万円をご寄付いただきました。ありがとうございました。
 図書館における図書貸出業務について、「マイナンバーカード」により貸し出しを可能とし、図書貸出時の利便性の向上を図るため、いただいたご寄付はシステム改修費に使わせていただきます。

かさいまちあそび2022 主催者募集

マチアソビニスト

かさいまちあそびを盛り上げる、体験型プログラム主催者を募集します。

期間：10月1日(土)～11月3日(木・祝)
 場所：加西市全域 定員：30名程度
 申込期間：6月1日(水)～7月13日(水)
 参加費：1プログラム2000円
 募集内容：加西市の「ヒト・モノ・コト」を活かした体験型プログラムを開催する個人・団体
 エントリー前相談会：6月22日(水) ①13時30分～15時、②19時～21時
 エントリー方法：申込フォームより申込

第6回加西能子どもら熱演



去る5月4日、市民会館文化ホールにて第6回加西能を開催しました。
 一部の新作狂言「根日女」では、加西こども狂言塾生が野村萬斎さんの指導のもととはつらつとした演技を披露しました。今期は始まりが8月と例年に比べ遅いスタートとなりましたが、終盤のお稽古で皀月の若竹のように一気に成長し、本番を迎えることができました。一部、300人、二部の能・狂言380人、のべ680人の方に来場いただきました。
 問合先：文化・観光・スポーツ課 ☎④8773

「今すぐ身につけよう 企画力と実現力」
 日時：6月28日(火) 19時～21時
 場所：市民会館コミセン2階視聴覚室
 講師：小笹雄一郎さん
 定員：20名 ※無料
 申込方法：申込フォームより申込
 申込期限：6月22日(水)
 問合先：まちラボ運営事務局 ☎④8756



焼きなすとトマトのさっぱりサラダ

地産地消で加西を元気に!!
 加西で採れた美味しいトマトを使った簡単、美味しいレシピを紹介します。

6月は食育月間

料理をしながらトースターに放り込み、手が空いた時にサッと合わせるだけの簡単サラダ。暑い日の一品にどうぞ。
 オリーブオイルをごま油に変え、ごまを足すと中華風になります。

問合先：健康課 ☎④8723

材料(4～5人分)

- とまと・・・・・・・・・・中玉2～4個
- なす・・・・・・・・・・2本
- A [酢 大さじ1 濃口しょうゆ 大さじ1/2 砂糖(みりん) 大さじ1/2～1 オリーブオイル 大さじ1 レモン汁お好みで]

作り方

- ①なすに包丁で縦に4、5本切り込みを入れ、グリルまたはトースターで焼く。皮をむき一口大に切る。
- ②とまとは一口大に切る。
- ③Aを合わせて①②と和える。よく冷やして皿に盛る。