



## 1 SAKAEリバーサイド・フェスティバル(栄町)

**開催日時** 10月21日(土)13時～(打ち上げ花火19時～) ※雨天時は22日(日)

栄町の一大行事が4年ぶりに復活!利根川河川敷で行われるSAKAEリバーサイド・フェスティバルは、お昼からたくさんのイベントがあり、野外ステージでは和太鼓や吹奏楽の演奏の他、ダンスなどで盛り上がります。



広々とした河川敷が会場



今年は産業まつりとの同時開催で、町の名産品「どらまめ」(黒大豆の高級品種)の加工品や農産物の販売も行われます。

日没後はお待ちかね、夜空を彩る3千発の打ち上げ花火!広い土手から間近に見ることができて迫力満点です。



秋の打ち上げ花火を楽しもう

**場所** 印旛郡栄町生板鍋子新田乙20-71(栄町消防署前)  
**交通** JR安食駅から徒歩30分。「ふれあいプラザさかえ」から会場までの無料シャトルバス運行あり。会場駐車場あり。  
 ※混雑が予想されるため公共交通機関のご利用にご協力をお願いします。  
**問い合わせ** 栄町経済環境課 TEL0476-33-7713

## 2 ABISON SUGAR GARDEN(我孫子市)



バラエティに富んだメニュー

「地元の食を楽しむ小さな村」をコンセプトに、飲食店中心の複合型施設が今年の5月にオープン。我孫子駅から手賀沼公園に至る公園坂通り周辺のにぎわい作りのため、市が借り上げた施設を活用し、民間事業者が運営しています。

スタイリッシュな外観の建物には、カフェなど4つの飲食店が入り、ペットと一緒に利用できるテラスと併せて憩いの場となっています。

食事の後は、歩いて1分の手賀沼公園で散策を楽しむのもおすすめです。



オープンデッキが心地よい



**場所** 我孫子市白山1-6-5  
**開店時間** 各店舗により異なります。詳しくはホームページをご確認ください。  
**交通** JR我孫子駅から徒歩8分(駐車場13台)  
 ※公共交通機関のご利用にご協力をお願いします。満車の場合は、手賀沼公園・アピスタ(我孫子市生涯学習センター)などの近隣コインパーキングをご利用ください。  
**問い合わせ** ABISON SUGAR GARDEN TEL04-7199-9566



## 県立榎の実特別支援学校・高等部 卒業後の生活に向けて

### 「社会で生きる力」を身に付ける

高等部では、身辺自立や体力の向上、思いやりの心や自己選択・自己決定する力を培い、社会で生きていく力を育成しています。

日課の中心である「作業学習」では、木工・陶芸・手工芸・農耕・総合サービスの5班に分かれ一人一人の力を発揮し、協力して製品を作っています。製品の販売会は、地域の方との交流を大切に、働く意義ややりがい、やりとりする楽しさについて学ぶ機会となっています。また、県のスポーツ大会や駅伝大会には、生徒が一丸となって取り組み、心身の成長につながっています。



集中して仕上げます

## パラスポーツを通して

8月下旬、県の「パラアスリート等学校訪問事業」でパラバレーボールの選手を招き、地域の中高生とパラバレーボールを体験しました。座ったまま移動したり、体を動かしたりすることに苦戦しつつも、終始笑顔の交流となりました。参加した本校2年生の生徒は「チームメイトとコミュニケーションを取るのが楽しかった」「下半身を浮かせずにボールを打つことが難しかった」などと話してくれました。



ボールのコントロールが大変!

地域において同年代の生徒との交流を活発に行うことで、互いの個性を認め合い、助け合いながら生きる共生社会の実現を目指しています。

### ～榎の実特別支援学校(袖ヶ浦市)～

県の木「マキ」に由来した学校名で、知的障害のある小学部から高等部の児童生徒が在籍しています。教育目標の「豊かな心と健康なからだを育み、もてる力を最大限に発揮できる児童生徒を育てる」ため、個々に合わせて支援を行います。

**問い合わせ** 県立榎の実特別支援学校  
 TEL0438-62-1164 榎の実特別支援学校 検索

## 旬のレシピ ちばの味



シイタケの肉詰め

**材料** 2人分  
 生シイタケ(大).....6枚 <タレの調味料>  
 豚ひき肉.....120g  
 レンコン.....50g  
 片栗粉.....大さじ1  
 A しょうゆ.....小さじ1/4  
 酒.....大さじ1  
 溶き卵.....大さじ1  
 塩・コショウ.....少々  
 B 砂糖.....大さじ1  
 しょうゆ.....大さじ1  
 酒.....大さじ1  
 みりん.....大さじ1  
 油.....大さじ1  
 細ネギ(小口切り).....適量  
 (1人分/約230kcal 脂質16.1g 食塩相当量0.8g)

- 作り方**
- シイタケは石づきを取り、かさと軸に分ける。かさのひだの部分に片栗粉(分量外)を振っておく。
  - ①の軸とレンコンをみじん切りにし、片栗粉をまぶす。
  - 豚ひき肉にAを加え、粘り気が出るまでよく混ぜる。②を加えてさらに混ぜ、6等分にする。
  - ①の片栗粉を振った部分に、③をしっかりと詰める。
  - フライパンに油を入れ熱し、④を肉の方から中火で焼く。肉に色が付いたら裏返し、ふたをして5～6分弱火で焼く。
  - フライパンの余分な油をペーパーで拭き取りBを入れ、シイタケにからめ、照りが出るまで煮詰める。
  - 皿に盛り付け、お好みで細ネギを散らす。

**<コツ>**  
 生シイタケに片栗粉を振りかけるときは、茶こしを使うと便利です。また焼く時に、動かさすぎると肉の部分が剥がれやすいので注意しましょう。[調理協力・千葉伝統郷土料理研究会]

**生シイタケの豆知識**  
 県産の生シイタケの生産量は全国第11位(令和4年)。カロリーが低い上に食物繊維が豊富に含まれており、食材としてだけでなく健康食品としても注目されています。

**問い合わせ** 県報道広報課 TEL043-223-2241

## クイズ&プレゼント

締め切り 10月16日(月)(必着) ※投函はお早めに。

1	2	3	4
	5		
6	7	8	
		9	
10	11		12
13			

⑧岩よりも小さくて砂よりも大きい鉱物質の塊。  
 ⑨さいころの目で一番大きい数。  
 ⑩西洋風の野菜の酢漬け。  
 ⑬手首や足首に着ける刺しゅう糸で編んだお守り。

- [タテのカギ]**  
 ①足に何も履いていない状態。  
 ②時を刻むもの。壁に掛けたり腕に着けたりします。  
 ③不要になったものを回収、再生し、再資源化すること。  
 ④心ばかりのお金や品物。のし紙などに書かれます。  
 ⑦県の郷土料理「なめろう」を作るときによく使われる魚。  
 ⑨お気に入りの番組を保存します。  
 ⑩地球上の陸地でない部分。  
 ⑪ボウリングで倒す標的。  
 ⑫気の緩み。油断。付け入る機会。

**応募方法** 県ホームページ「ちば県民だよりクイズ応募ページ」からご応募いただくか、はがき(63円)に、①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥「ちば県民だより」への意見・感想を全て必ず書いて、〒260-8667(住所記載不要)県報道広報課クイズ係へ(応募は1人1通まで)。正解者の中から抽選で50人に「特製クオカード」を贈呈。いただいたご意見などは、今後の編集の参考にさせていただきます。

**9月号の正解** アキミツキ(秋満月)

1	ツ	メ	2	カ	マ	3	ド
	キ		4	ク	ギ		ア
5	ミ	6	ツ	7	カ	8	キ
	9	リ	ラ	ツ	ク	10	ス
11	ユ	バ		コ			ー
12	キ	リ	ン		13	カ	ツ

正解者は4209人でした。