



第16回 伯耆町立植田正治写真美術館

フォトコンテスト 入賞・入選作品展開催

10月21日(水)から11月16日(月)まで、フォトコンテスト入賞・入選作品展を開催しました。

今回のフォトコンテストでは、一般の部409点、高校生以下の部272点の応募の中から、大賞に選ばれた作品2点をご紹介します。

【一般の部大賞】



「湖畔」 柳浦博

【高校生以下の部大賞】



「あんたが1番だけん」 石倉加奈子 (3枚組の1枚)

冬期休館の お知らせ

植田正治写真美術館は下記の期間、冬期休館させていただきます。

平成27年12月1日(火)
↓
平成28年2月29日(月)

問い合わせ先

伯耆町立植田正治写真美術館 TEL:0859-39-8000

メール | bijyutsukan@houki-town.jp ホームページ | <http://www.japro.com/ueda/>

伯耆町人権啓発講座

ひまわりセミナー

「人権」と構えずに、人との出会いの場、身近なことを学ぶ機会として、皆さんお誘い合わせのうえ、どうぞ気軽にご参加ください。皆さんのお越しをお待ちしています。

第67回人権週間 12月4日～12月10日

とき 12月11日(金)14:00～15:30 ところ 岸本公民館

演題 対談「^{らち}拉致被害者の人権、家族の思い」

講師 松本 孟さん(米子出身の拉致被害者 松本京子さんの兄)

問い合わせ先 教育委員会事務局 人権政策室 TEL:0859-62-0713

旬のレシピだより vol.4

栄養価(1人分) / エネルギー24kcal

塩分0.8g カルシウム94mg

食生活改善推進員おすすめ

小松菜とカニかまのゆず浸し



旬の小松菜とゆずで、
あっさり副菜

◎材料(4人分)

- 小松菜 200g
- カニかま 60g

- ◎調味料
- しょう油 小さじ2
 - ゆず果汁 小さじ2
 - わさび 小さじ1/4～1/3

◎作り方

- ①小松菜はゆでて、長さ3cmに切る。カニかまは、食べやすい大きさに裂く。
- ②Aを合わせて、たれを作る。
- ③器に、小松菜、カニかまを盛り付け、食べるときに②をかける。

POINT 1

小松菜は健康を守る栄養の宝庫！β-カロテン(風邪予防)、ビタミンC(ストレスに対抗)、カルシウム、鉄が豊富。

POINT 2

味付けに酸味(酢、かんぎつなど)や風味(わさび、青じそ、しょうがなど)を取り入れて、おいしく減塩。