

介護相談員を紹介します



宮本 幸子さん 小野寺 恵美子さん

町では、利用者が安心して介護サービスを利用できるよう『介護相談員』を、町内介護サービス事業所に派遣しています。『介護相談員』は、悩みや不安を聴き、事業所と利用者、行政の橋渡しをする役割です。

今年度、新たに2名を委嘱し、任期は3年間です。

☎ 保健福祉センター介護保険係 (☎ 44-4560)

金ケ崎町国際交流協会コーナー

『外国人のための日本語教室』受講者募集！

お近くに「日本語を話せるようになりたい」外国人の方はいませんか？当協会では、日本で生活する外国人の方を対象に、日本語教室を開催しています。

楽しく分かりやすく学べる教室です。

講師は、小学校教員の経験を持つ川崎奈緒美先生です。

アメリカでの生活経験をきっかけに日本語教育に関心を持ち、日本語教育能力検定試験（文部大臣認定）の資格を取得されました。現在は中国・インドネシア・ベトナムの方々に日本語を教えています。興味のある方は、お気軽にご連絡ください。受講料は無料です。お知り合いに外国人の方がいらっしゃいましたら、ぜひこの教室をご案内いただけますと幸いです。



■対象 外国人の方（国籍は問いません）

■日時 毎月第4土曜日午後1時30分～3時00分

■場所 中央生涯教育センター第1会議室 / 団体交流室

☎ 町国際交流協会 (☎ 44-2099)

Mail : kanegasaki.ifa@gmail.com

輝く！ NEW STAR ☆

金ケ崎卓球スポーツ少年団に所属している伊東侑祐選手（金小）が、4月1日～3日に福岡県北九州市で開催された「2026年度男女HNT（ホープスナショナルチーム）選手選考合宿」に参加し、男子U-8の部でポイントランキング2位になったため、日本卓球協会ナショナルチームに選出されました。

※選手選考合宿に参加するには、日本卓球協会が定めた基準をクリアする必要があります。伊東選手は令和7年度に全日本卓球選手権大会小学2年生以下の部に岩手県1位で出場して、小学校1年生で予選リーグを突破し、選手選考合宿メンバーに選出されました。



高橋町長と記念撮影を行う伊東選手（左）

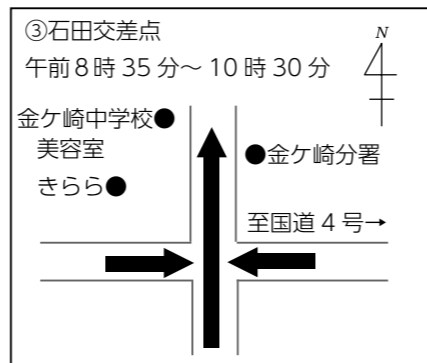
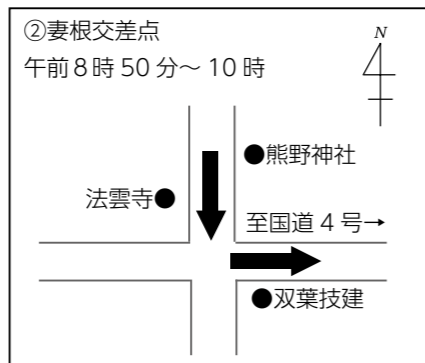
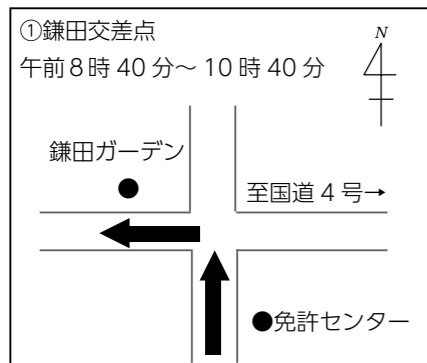
金ケ崎マラソン大会における交通規制のお知らせ

6月7日(日)に開催する金ケ崎マラソン大会において、下記交差点付近で交通規制を行います。ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

また、全国から約1,900人のランナーが金ケ崎町内を走ります。沿道での大きな声援をお願いします。

☎ 中央生涯教育センター スポーツ推進係 (☎ 44-3123)

(太矢印：ランナー進行方向)



令和8年度金ケ崎町スポーツ大会の開催決定！

今年度のスポーツ大会はソフトテニス、バドミントンが追加になり、全9種目で開催します。今年度7月に開催の種目は「ゲートボール」と「グラウンド・ゴルフ」「ソフトボール」です！申し込みは、中央・各地区生涯教育センター及び町文化体育館になります。

スポーツを通じた交流として地域や職場など、お好きなチーム編成で各大会への参加をお待ちしております！

令和8年度金ケ崎町スポーツ大会

種目	期日
グラウンド・ゴルフ	7月9日
ゲートボール	7月12日
スローピッチソフトボール	7月19日
ソフトテニス	9月6日
卓球	9月13日
軟式野球	9月20日
ビーチボール	10月25日
ソフトバレーボール	令和9年2月21日
バドミントン	令和9年3月7日

【グラウンド・ゴルフ】

■日時 7月9日(木)

■場所 街地区生涯教育センター 特設グラウンド

■申込締切 6月26日(金)

【ゲートボール】

■日時 7月12日(日)

■場所 和光ドーム

■申込締切 7月1日(水)



※各種目の開催要項は随時ホームページなどに掲載します。

☎ 金ケ崎町中央生涯教育センター スポーツ推進係 (☎ 44-3123)

いつももしもも役立つ！どんなときも♪レシピ

もしもの時に重宝する食材を普段から使い慣れておくと、いざという時に役立ちます。毎日の献立に取り入れられるレシピを、今後広報紙面で紹介していきます。



■材料（1人分）

高野豆腐	1枚
干しいたけ	2g
玉ねぎ（薄切り）	50g
卵	1個
めんつゆ（2倍濃縮）	大さじ1・1/2
A 水	大さじ5
みりん	大さじ1/2

■作り方

- ①高野豆腐は湯に入れて戻した後、水けを絞って一口大にちぎる。干しいたけも戻して水けを絞る。
- ②鍋に干しいたけ、玉ねぎ、Aを入れてふたをして煮る。高野豆腐を加えてさらに煮る。
- ③溶き卵を回し入れ、卵が半熟状になるまで煮る。

■栄養価

エネルギー 204kcal たんぱく質 14.8g
食塩相当量 2.2g 鉄 2.4g カルシウム 140mg

高野豆腐の卵とじ

高野豆腐は、保存がきき、高たんぱくで鉄やカルシウムなどの不足しがちな栄養もとれる頼もしい食品。卵でとじるとメインのおかずになります。

出典：味の素ファンデーション

こちらから動画が見れます▶

