

たきざわ×わかもの

市では、市内に2つの大学が立地し、学生を中心とした若者が多い特徴を生かし、若い世代が活躍できる環境づくりを進めています。本号では、若者世代を支援する取り組みを紹介します。

Takizawa Youth Fes2025

8月30、31日の2日間、ビッグルーフ滝沢で「Takizawa Youth Fes2025」を開催しました。このイベントは盛岡広域に立地する高等学校や大学、そこに通う大学生などと連携し、学生の活動について市民に知ってもらうことを目的としたものです。

当日は、大学やサークルなど12団体が出展。活動紹介やワークショップ、ステージ発表を行い、2000人を超える来場者と交流を楽しみました。

当日の様子は「Takizawa Youth Fes2025」のinstagramアカウントで公開しています。

こちらをチェック！



滝沢ミライプロジェクト 2025

市に関わりたい高校生や専門学生、大学生がチームに分かれ、市を「見て・感じて・考えて」成果や提案、そして思いをプレゼンテーションするイベント「滝沢ミライプロジェクト 2025」が10月4日からスタートします。地域の人と交流し話を聞きながら特産品やイベントなど、各参加者が興味のあるテーマを選び、4～5人でチームを組んで活動します。

この事業の様子は、「滝沢ミライプロジェクト」のinstagramアカウントで随時公開予定です。

こちらをチェック！



●問い合わせ

若者活躍推進室 (☎656-6536)

おいしいレシピ

【リンゴ入り酢豚】



【材料（4人分）】

豚こま肉うす切り 100 g、リンゴ（紅玉）1/4 個、タマネギ 1 個、ピーマン 1 個、赤黄パプリカ 各 1/6 個、シイタケ 2 個、ジャガイモ 2 個、サラダ油 適量、片栗粉 適量
 ●ケチャップ 大さじ 2、●酢 大さじ 1、
 ●しょうゆ 小さじ 1、●砂糖 大さじ 1/2、
 ●鶏がらスープのもと 小さじ 1

今月は元村保育園からの紹介！

いつでも何でも買える便利な世の中だからこそ、旬の食材を積極的に使用し、特徴を子どもたちに伝えることで、食材から季節の移り変わりを感じられるような給食作りを心がけています。年齢に合わせたお手伝い活動や畑の収穫物を使ったクッキングなどの経験で、楽しくおいしく食べられるような食育活動をしています。



【作り方】

- ①豚肉は2 cm幅に切る。リンゴは1 cm幅のイチヨウ切りにする。他の食材は乱切りなど、食べやすい大きさに切る。
- ②豚肉は片栗粉を付けて揚げ、ジャガイモは素揚げする。
- ③●はすべて混ぜ合わせておく。
- ④野菜とシイタケを炒め、しんなりしてきたらリンゴと②を入れて、さらに炒める。
- ⑤④に③を入れ、炒め合わせて全体に味がなじんだら完成。