

相輪を失つており、残存高は一〇
は安山岩製の求菩提型宝塔です。
相輪を失つてあります。宝塔
であると伝えられています。

*引用文献「こうげの文化財」

教務課文化財保護係 矢野 和昭



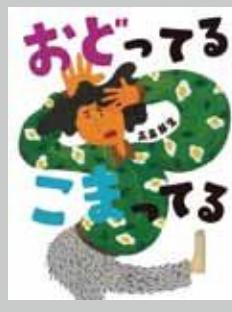
げんきの杜図書館 TEL 72-1633
<https://www.koge-lib.jp>



■開館日/火～土曜日 10:00～18:00、日曜・祝日 9:00～17:00
■休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検



知念 実希人【著】 双葉社(入荷済)



たかはた な お 高畠 那生【作】 フレーベル館(入荷済)

おすすめ本

ボケずに大往生	わだ ひでき 和田 秀樹【著】	リベル社
能面検事の死闘	なかやま しちり 南吉富小4年	光文社
空想の海	ふかみどりの わき 深緑 野分【著】	KADOKAWA
四十雀、飛べ！	はやしまりこ 林 真理子【著】	光文社
それよりこわい	むらなかりえ 村中 季衣【作】	校成出版社

※新型コロナウイルス対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。

2023年(令和5年)7月号

上
キ
風
土
記
Vol.207

上唐原の宝塔

こうげの文化財より引用します。「天満宮の参道脇にあります。『天満宮縁記』には平安時代前期の延喜二(九〇二)年秋、菅原道真は流罪によつて流された大宰府から人に知られないように抜け出し、多と布原村(唐原村)に住む薬丸有世を訪ねました。道真は有世への感謝の気持ちを表すため、書写した法華経を有世へ送りました。翌年の延喜三(九〇三)年、道真が大宰府で亡くなると、有世は道真の死後の幸福を祈るため、法華経を土中に埋め上部に経塚(宝塔)を築きました。この宝塔が法華経を埋めた場所に建つ経塚(宝塔)を築きました。この宝塔が道真が大宰府で亡くなると、有世は道真の死後の幸福を祈るため、法華経を土中に埋め上部に経塚(宝塔)を築きました。この宝塔が



環境ポスター入選作品



環境標語入選作品

ぼくが担当 分別回収 エコ活動	あだち るい 足立 琉 南吉富小4年	さの 佐野 葉月 唐原小6年
--------------------	-----------------------	-------------------

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

厚生労働大臣特別表彰受賞

厚生労働省では、民生委員・児童委員として15年以上在任し、令和4年11月30日をもって退任された75歳以上の方々に対し、表彰を行っています。

この度、民生委員・児童委員として、その職務に精励し、功績が顕著であると認められ、竹田トシ子氏が表彰されました。

5月18日(木)に、福岡県庁にて服部知事から表彰状が渡され、長きにわたるご尽力に対して感謝の言葉が贈られました。



上毛町青少年健全育成町民会議の取組み

上毛町青少年健全育成町民会議は、さまざまな立場で青少年の健全育成を推進する皆さんのが集まり、諸事業を連携して取り組んでいます。

5月24日(水)に町民会議総会が行われ、令和5年度の活動テーマ、事業計画などの決定のほか、多年にわたり、見守り活動などにご尽力いただいている白石航一郎氏に西会長から感謝状が贈呈されました。



▲左から、西会長、白石航一郎氏

事業計画

- 子どもチャレンジ教室
- 防犯カルタ大会
- 標語コンクール
- 青少年健全育成講演会

「子どもの可能性を広げる環境づくり」

子どもの生活において、集団による外遊びや年齢の異なる仲間や地域の大との交流、生活体験・社会体験・自然体験などの機会が減少しています。

様々な人と広く関わりを持ちその刺激を受けることで自分の可能性を見つけるチャンスが増え、また、様々な体験をすることで子どもの豊かな感情、好奇心、思考力などの基礎が培われることから、子どもが日常的に地域の方々と触れ合える環境づくりをするという意味が込められています。

●問い合わせ先 上毛町青少年健全育成町民会議事務局(上毛町教育委員会内) TEL 72-3165(内線240)

夏野菜のサンラータン

食生活改善推進協議会

〈材料〉(2人分)

A	●トマト	100g	●水	300ml
B	●オクラ	25g	●酒	大さじ1
C	●なす	60g	●中華スープの素	小さじ1
A	●豚こま切れ肉	50g	●塩・こしょう	少々
B	●卵	1個	●片栗粉	大さじ1/2
C	●サラダ油	大さじ1/2	●水	小さじ1
A			●酢	大さじ1/2～1(好みで)
B			●しょうゆ・ごま油	各小さじ1/2
C			●ラー油	大さじ1/2(好みで)

健康
レシピ



～トマトと豚肉で夏バテ防止～

トマトに多く含まれるクエン酸には、疲労回復効果があります。また、豚肉に含まれるビタミンB1には、糖質を分解してエネルギーに変える働きがあります。さっぱりとした口当たりは暑い時期に最適です。栄養バランスの良い食事で、夏の暑さを乗り切りましょう！

作り方

- ①トマトは1cm幅のくし形に切る。オクラはがくを取り除き、斜めに切る。なすは長さ3～4cmの細切りにする。卵は溶いておく。豚肉は一口大に切る。
- ②鍋にサラダ油を温め、豚肉、オクラ、なすを中火で炒める。肉の色が変わったら、トマトとAを加え、ふたをして3～4分煮る。
- ③Bを混ぜて、鍋に加え、とろみをつける。火を弱め、卵を流し入れる。ゆっくりと混ぜ、Cを加えて火を止める。

〈1人分の栄養価〉 [エネルギー 182kcal たんぱく質 8.2g 脂質 12.1g 炭水化物 7.7g 食物繊維 1.8g 塩分 1.7g]