

全国大会出場おめでとうございます

(写真左から敬称略)



令和7年度全国高等学校
総合体育大会少林寺拳法競技
(7月23日～25日開催)
大手前丸亀高等学校2年 森草介



令和7年度全国高等学校
総合体育大会ソフトテニス競技
(7月28日～31日開催)
高瀬高等学校3年 矢野亜希菜



第19回全国中学生少林寺拳法大会
(8月1日～3日開催)
少林寺拳法大野原スポーツ少年団
材木愛奈



第19回全国中学生少林寺拳法大会
(8月1日～3日開催)
琴弾道院拳友会(前列)岡本悠那、秋山希叶、
中西晴琥、伊瀬武智、森唯人(後列)豊田悠馬、
饗庭朴称、岡本一真、伊瀬瑛人、石川葵雲



第39回全日本小学生男子ソフトボール大会
(8月2日～5日開催)
常磐少年ソフトボールクラブ

7/4 行政相談に尽力 総務大臣より感謝状贈呈

令和3年4月から4年間にわたり、市の行政相談委員を務められた藤村清さんに、長年の功労を称えて総務大臣より感謝状が贈られました。佐伯市長が「市民の目線に立ち、困りごとに丁寧に向き合ってくださった」とお礼の言葉を述べると、藤村さんは「多くの人に助けていただき務めることができた。今後も観音寺市のために尽力したい」と話していました。



7/30 青少年育成功労者・善行青少年表彰式

長年にわたって青少年の健全育成に携わっている人や、校内外で他の模範となる善い行いを続けている小・中学生に青少年育成観音寺市民会議から表彰状を贈り、その功績をたたえました。

青少年育成功労者：4人
善行青少年：30人(小学生17人、中学生13人)



かんおんじタウン情報

7/2 あまーい!ふるさと自慢の味覚を堪能

市内小中学校や公立幼稚園・こども園・保育所で地産地消給食の日「かんおんじデー」を実施しました。オリーブ牛やニンニク、ニンジン、小松菜、トウモロコシなど地元食材をふんだんに使ったメニューが登場。豊田小学校では、栄養教諭から食材の説明を聞き、約180～190センチメートルに成長するトウモロコシの背丈を身長180センチメートルの佐伯市長と並んで確認しました。



7/28 株式会社三栄産業と災害協定

災害時に救援対応を円滑にして地域住民の安全確保を図るため、市と株式会社三栄産業は避難場所等の施設利用に関する協定を結びました。協定内容は車中泊避難者の避難場所の提供とトイレ等の施設利用など。佐伯市長は「自然災害が少ない地域も、今はいつ災害が起こるか分からない。地域の皆さんの安心安全につながるご協力で大変ありがたい」と話していました。



7/31-8/10 怖いけど楽しい!おばけやしき

ほっとはうす萩でおばけやしきが開催されました。ことしのテーマは「鬼」。市内中学校美術部員や香川高専詫間キャンパスの学生などによって制作された多数のおばけの作品や中学生らのボランティアが扮するおばけに悲鳴をあげる子が続出。参加した幼児は「体が震えた。でも、最後にあめをもらえてうれしかった」と話していました。



8/2・3 市民講座の受講生が成果を披露

本年度の市民講座の作品展と芸能発表会があり、書道やフラワーアレンジメント、マジック教室などの講師と受講生合わせて112人が参加しました。共同福祉施設で行われたピアノ教室やアコギ・ウクレレ教室の発表会では、受講生が緊張の面持ちで演奏を披露すると客席からは大きな拍手が起こりました。また、絵手紙展に訪れた人は知人の作品を見つけて談笑したり、色鮮やかな作品に見入ったりしていました。





4つの学校給食施設を再編統合。
9月から給食開始です！

新しい学校給食センターが完成しました

観音寺学校給食センター、大野原学校給食センター、豊浜小学校給食調理場、豊浜中学校給食調理場の4つの学校給食施設を再編統合し、「観音寺市学校給食センター」を瀬戸町に整備しました。最新の調理設備を揃え、1日最大5千食の調理が可能です。新学校給食センターでは、9月から市内小中学校等へ給食を提供します。

問い合わせ先 学校給食課 ☎57-6660



こどもたちのイラストが給食配送車に！

観音寺中学校、中部中学校、大野原中学校、豊浜中学校の美術部生徒が描いたイラストを、新しい給食配送車の車体に掲載！銭形くんのイラストが描かれた新車両を含め、7台のトラックが給食を届けます。



最新の調理設備を導入

観音寺学校給食センターに無かった炊飯設備を始め、最新の調理設備を導入し、多様な献立と質の高い給食を提供します。



アレルギー対応食調理室

食物アレルギーに対応するための専用調理室を設け、区画されたエリアで調理を行うことで、アレルギーの誤混入を防止します。



保温食缶で料理を届けます

料理を運ぶ食缶も新しくなります。保温性が高いため、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいまま、届けることができます。



衛生管理を徹底

荷受けや下処理を行う場所と調理場所の区画分け、食材だけを移動させるパススルーカウンターやドライシステム等、最新の衛生管理基準に基づいて施設を設計しています。



食について学べる施設

調理風景を見学窓やモニターから見るができます。会議室兼研修室や調理研修室なども設けています。



地産地消を推進

給食の献立には、地元の食材を積極的に活用し、子どもたちの地域の自然や食文化、産業等に対する理解と関心を深め、ふるさとを愛する心を育みます。



炊き出し等の災害時支援に関する協定締結式



炊き出し等の災害時支援協定を結びました

観音寺市学校給食センターの整備運営事業者である株式会社観音寺スクールランチパートナーズと災害時の支援に関する協定を締結しました。災害時、学校給食センターに備蓄している食材などを利用した炊き出しの実施や同社の関連会社からの食材の調達、給食センター2階の会議室等を緊急避難場所として開設する際の支援を目的としています。



新学校給食センターには約100食調理できるレスキューフードカート2台設置。プロパンガスボンベがあれば、避難所での炊き出しに使用できます。



7/7-21 ようこそ観音寺市へ！アップルトン市から9人が訪問

姉妹都市の米国・アップルトン市から高校生や社会人など9人の親善訪問団が来訪。佐伯市長を表敬訪問したほか、観音寺第一高等学校や豊田小学校の児童生徒と交流。また、かまぼこ店や菓子店の工場見学や日本文化体験イベントに参加しました。訪問団は市内や三豊市の個人宅で滞在し、帰国前はホストファミリーと抱き合って別れを惜しんでいました。アップルトン市とのホームステイ交流は、観音寺市国際交流協会が中心となり1988年から行われています。



日本文化を体験しました！



7月25日から8月7日まで
は観音寺市から10人がアップルトン市を訪問。2週間ホームステイをして現地の
人と交流しました。



7/31 100歳の長寿を祝い市長が訪問

100歳を迎えた池田規子さん（植田町）を佐伯市長が訪問し、長寿を祝いました。池田さんは施設でのリハビリを根気強く頑張っており、歩行器を使って自分で歩くことができるそうです。「デイサービスの仲間や家族と話してよく笑うこと、好き嫌がなく何でも食べることが長寿のひけつ」と話す池田さん。夢は、ひ孫の顔を見ることです。

