



令和5年度 6月補正予算教育費主要事業

宇佐海軍航空隊跡 保存整備事業

主要道路から「宇佐空の郷」、「城井1号掩体壕」までのサイン整備を行う。
【9,700千円】

史跡小部遺跡 保存整備事業

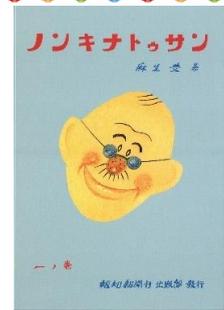
史跡小部遺跡の保存のため、国の追加指定を受けた荒木地区の土地の一部について、用地取得等を行う。
【64,751千円】

教育委員が再任されました！



市教育委員に佐藤修水(さとう おさみ)氏が再任されました。
任期は、令和5年5月28日から4年間となっています。
佐藤委員は平成27年5月から教育委員に任命され、今期で3期目となります。

「ノンキナトウサン」復刻版



宇佐市民図書館では、新聞連載四コマ漫画家の先駆けとして活躍した、宇佐市出身の麻生豊の代表作「ノンキナトウサン」の連載開始100年を記念して、大正13年に発行された「一ノ巻」の復刻版を発行しました。
発行した本は、市内小中学校や高校などに寄贈したほか、宇佐市民図書館でも貸出を行っています。ぜひご覧ください。

「紙芝居『日本三大疎水の父 南一郎平と広瀬井路』」復刻版

お披露目会&贈呈式

令和5年7月5日(水)、日本三大疎水の父と呼ばれる郷土の偉人「南一郎平」の顕彰活動の一環として、NHK朝ドラ「南一郎平」誘致推進協議会より「紙芝居『日本三大疎水の父 南一郎平と広瀬井路』復刻版」を市内小学校に寄贈していただきました。

この紙芝居は、元小学校教諭の岡本孝子氏が作成し、平成6年頃に、当時、南一郎平の顕彰活動に取り組んでいた豊の国宇佐市塾を通じて、宇佐市に寄贈されたものの復刻版です。

また、今回の寄贈に先駆けて、復刻版の完成お披露目会が令和5年7月3日(月)に長洲小学校で行われ、児童たちは紙芝居を通して郷土の偉人の功績を学びました。

今回寄贈していただいた紙芝居は、市内小学校でふるさと学習のために活用させていただきます。



令和5年7月5日(水)
贈呈式



令和5年7月3日(月)
長洲小お披露目会

宇佐市平和資料館が開館10周年を迎えました🎉

宇佐市平和資料館は、宇佐海軍航空隊の歴史や宇佐への空襲について伝え、戦争の悲惨さと命の尊さ、平和の大切さを学び考えるための施設として、平成25年に開館し、今年で開館10周年を迎えました。この節目の年に展示内容をリニューアルし、写真や資料を追加しています。

また、記念行事として、企画展「戦争遺構 保存整備のあゆみ」とシンポジウムを開催しました。

企画展

令和5年5月26日(金)
～7月9日(日)



企画展では、戦争遺構そのものの歴史やその意義について知るための場として、宇佐市が行ってきた戦争遺構を未来へ残すための取り組みや発掘調査・研究の成果を公開し、調査風景の写真や各遺構からの出土遺物など多くの資料を展示しました。

シンポジウム

令和5年6月3日(土)



シンポジウムでは、戦時下に築かれた建造物や戦争遺構を国内外から取り上げ、宇佐市の戦争遺構の持つ価値を再認識し、次の世代へどのように継承していくべきかを考える機会として、講演とパネルディスカッションを開催しました。

お茶摘み体験を通して交流を行いました

5月12日(金)、深見小、津房小、佐田小の児童が3校合同でお茶摘み体験を行いました。

茶畑でお茶摘みをしたあと、釜で茶葉を煎ったり手もみしたりと、どのようにお茶が作られているのかを体験しました。

この体験会は、釜ノロ環境保全グループ・まちづくり協議会(深見・佐田・津房)が主催し、宇佐市協育コーディネーター協力のもと、安心院中学校へ進学する子どもたちに入学前から親交を深めてもらうため企画されたものです。



市内の小中学校に寄附していただきました!

6月16日(金)、国際ソロプチミスト二豊より、市内小中学校へ、児童・生徒に安心して学校生活を送ってほしいと生理用品10万円分を寄附していただきました。

市内小中学校では、生理用品が必要になった児童・生徒がいつでも気軽に使えるよう、保健室や女子トイレに常備しています。

いただいた品は各学校へ配布させていただきました。ありがとうございました。



作ってみませんか?人気の給食レシピを紹介します!

宇佐市の学校給食では、栄養面や地産地消などを考えて献立を作り、毎日子どもたちに温かい給食を届けています。その中でも人気の夏メニュー「トリニータ丼」のレシピをご紹介します。

広報うさ8月号「食育レシピ」にも掲載しています。ぜひお家でも作ってみてください!

🔍 材料(小学校中学年4人分) 🔍

鶏もも肉 240g(約1枚)	A濃口しょうゆ	小さじ4
片栗粉 適量	A砂糖	大さじ1
ニラ 20g	Aごま油	小さじ1/2
揚げ油 適量	Aコチュジャン	小さじ2/3
ごはん 600g(2合弱)	A酒	小さじ1
	Aおろししょうが	小さじ2/3
	Aおろしにんにく	小さじ1/2



その他の人気メニューも
ホームページで
ご紹介しています👉



- ①鶏肉を一口大に切り、ニラを2cm幅に切る。
- ②鶏肉に片栗粉をまぶし、5～6分程度揚げる。
- ③ニラとAを鍋に入れて軽く沸騰させ、たれを作る。
- ④たれの中に鶏肉を入れてからめる。
- ⑤茶碗にごはんを盛り、鶏肉とニラをのせて完成。