

大
クスの
下
から市長
草地
博昭

不発弾の処理と平和への想い

4月12日、「不発弾らしきものが、ガス管工事中に見つかった」というニュースが飛び込んできました。場所は小立野、新天竜川橋の東約500mです。現場確認の際、近くにお住まいのご年配の方から、太平洋戦争中、天竜川を渡らせないようにするため、付近には米軍のB29爆撃機からたくさんの爆弾が落とされたことを伺いました。

自衛隊により、対象物は米軍が使用していた500ポンド（約250kg）爆弾で、起爆装置が残されていることから、爆発の可能性があることが確認されました。関係機関と協議した結果、6月26日に国道・県道を封鎖して、処理を実施しました。事前準備から、国や県、近隣市町、

関係機関にご協力いただけたことにより、当日の作業は予定よりもはるかに短い時間で安全かつスムーズに完了できました。関係各位や協力して下さった全ての市民の方に、心から感謝申し上げます。

戦後77年経った現代において、戦時中の遺物が人々の生活に影響を及ぼした今回の不発弾処理を通じて、戦争が後世に残す爪痕の大きさを改めて痛感しました。8月15日には磐田市平和祈念式が開催されました。過去の出来事にも想いを馳せながら、より強く平和への祈りを捧げるとともに、現代を生きる我々が安心できる暮らしを送れるように、解決すべき課題に対して、行政としてしっかりと向き合っていきます。

0 イワタノゴハン - 番外編 - 0

ワタシノゴハン

チキン南蛮

市内の大学の学生食堂や企業の社員食堂の人気メニューなど。気になる自慢の味『ワタシノゴハン』をご紹介します。



材料（4人分）

	鶏もも肉	800g
	片栗粉	大さじ4
	パン粉	小さじ1
	油	適量
A	しょうゆ	大さじ1
	砂糖	大さじ5
	酢	大さじ5
	ゆで卵	2個
	パプリカ(黄、赤)	1/4個
	マヨネーズ	大さじ5
B	レモン汁	大さじ2
	はちみつ	大さじ1
	塩、こしょう	少々
	パセリ	少々



教えます！私のごはん

静岡産業大学
磐田キャンパス

スポーツ科学部1年
星谷 心咲さん

押しポイント

衣がパリッパリでとってもおいしい！少し酸味のあるタルタルソースでさっぱりと食べられます♪



1人分当たり【エネルギー850kcal】 ※1人分

たんぱく質37.3g 脂質62.5g カルシウム26mg 鉄1.9mg 食塩相当量1.4g

作り方

- ① 片栗粉とパン粉を混ぜ合わせて、一口大に切った鶏もも肉にまぶす。
- ② ①を180℃の油で3分揚げ、油から引き揚げて10分置き、さらに3分二度揚げする。
- ③ 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるまで弱火にかけ、冷ます。
- ④ ゆで卵はフォークで荒くつぶし、パプリカはみじん切りにし、Bと混ぜ合わせタルタルソースを作る。
- ⑤ 揚げた鶏肉の上に、③、④、パセリの順でかける。



クックパッドでレシピ公開中！

クックパッド 磐田市

検索

