



南あわじ市

子ども映画祭



市ホームページ

作品テーマ **「大ピンチ！」**
作品募集中!

★自分たちで作った作品が、大きなスクリーンで
上映されます!!

南あわじ市子ども映画祭

開催日 10月3日(土)10:00~12:00

場所 市地区公民館2階大ホール

「南あわじ市子ども映画祭」とは…

テーマに沿って、シナリオ・撮影・編集など、すべてを子どもたちが行い、3分間の映画作品を通して、自分たちの思いを伝える子どものための映画祭です。

今年度も、南あわじ市独自の取り組みとして「南あわじ市子ども映画祭」を開催します。

応募規定 ①ホームビデオカメラ、スマホ、タブレット等で撮影した3分以内の作品（※未公開の作品に限ります）②1作者（1グループ）につき、1点の応募

応募要件 小学生、中学生、高校生およびそれらの年齢に相当する個人・グループ

応募方法 3分間の映像作品をDVDに収録し、持参もしくは送付

応募締切 9月4日(金)必着

応募先・問合せ先

アジア国際子ども映画祭南あわじ市実行委員会
(生涯学習課内)

〒656-0492 南あわじ市市善光寺22番地1

☎43-5038 ☎43-5138

家で楽しむ 学校給食 28

今月の **献立** 「ガーリックトマトスープ」

■ 材料(4人分)

| | | | |
|-----------|----------|---------|-----|
| トマト缶(カット) | 1缶(400g) | ベーコン | 40g |
| たまねぎ | 80g | オリーブオイル | 10g |
| ズッキーニ | 50g | コンソメ | 10g |
| セロリ | 20g | 薄口しょうゆ | 5g |
| にんにく | ひとかけ | 塩・こしょう | 少々 |
| パセリ | 少々 | | |

■ 作り方

- ①たまねぎは2cm角、ズッキーニ・セロリは0.5cmの厚さのいちょう切り、にんにく・パセリはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて熱しベーコンを炒め、塩・こしょうをふる。色がついたらたまねぎ・セロリを加えて炒める。
- ③玉ねぎが透き通ってきたらズッキーニを入れて油をなじませ、水を入れて中火で煮る。
- ④全体に火が通ったらトマト缶を入れて中火で5分ほどおき、パセリを入れてコンソメ・薄口しょうゆで味を調える。



一口メモ

沼島学校給食センターで提供された、トマトの酸味とセロリの風味が爽やかな夏バテ対策にもぴったりのスープです。



ホームページ



Facebook



Instagram



X



LINE



総合窓口センター混雑状況