平成31年3月25日 総合政策部広報課

<u>桐生市ホームページ内に</u> 「きりゅうしキッズページ」を開設します!

新たに桐生市ホームページにおいて、小学生が自主学習や調べ学習をする際に役立つ情報の提供や、自分の住む地域のことに関心・愛着をもってもらうため、また、子どもたちへの安全で信頼できる情報提供の場となるよう、桐生市ホームページ内に新たに子ども向けの「きりゅうしキッズページ」を開設します。

- 1. 運用開始日 平成31年3月25日(月)
- 2. サイトの名称 きりゅうしキッズページ (URL: http://www.city.kiryu.lg.jp/kids/)
- 3. キッズページについて
 - 1) ワンストップで体系的に情報にアクセス

キッズページを利用することで桐生市について、いろいろな分野を1か所で体系的に知ることができます。

2) キッズページの構成

ア わたしたちのまち 桐生市(市のあらまし、姉妹都市、市の木・花など)

- イ わたしたちのくらし (環境保全、上下水道、食育など)
- ウ 桐生市の産業・観光(農業、商工業、観光、八木節おどりなど)
- エ 桐生市の歴史・文化・伝統
- オ 桐生市の先人・偉人
- カ 桐生市の市議会
- キ 市役所の仕事
- ク 調べてみよう・考えてみよう (統計情報、人権、男女共同参画など)
- ケ インターネットを使う時に気をつけること

3) 子どもでも理解しやすい表現に

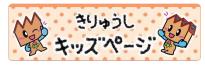
小学校でパソコンを使って調べ学習を始める小学校3年生から利用できるように、次の 点に配慮しています。

ア 小学3年生以上で習う漢字についてはルビを付けています。

- イ 専門的な用語や複雑な表現はできる限り避け、子どもが理解しやすい表現に置き換えています。
- ウ 子どもが楽しんで読めるように1ページあたりの文章量を調整するとともに、画像やイラストを多く掲載しています。

4) 保護者や教職員の皆さんの利用も想定

キッズページでは、子どもがインターネットを使用するときの注意点や人権、男女共同 参画など、親子で一緒に考えたい問題についても掲載しています。ぜひ、保護者や教職員 の皆さんもお子さんと一緒にご利用ください。

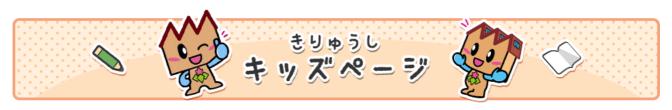


🍽 桐生市ホームページ (トップ右下) のバナーをクリック!

【問い合わせ】

総合政策部広報課 シティブランディング推進担当 大澤、山添 TEL 0277-46-1111(内線507) キノピー

現在の位置: <u>トップページ</u> > きりゅうしキッズページ



ページ番号1011545

更新日 (公開日自動表示)

きりゅうしキッズページにようこそ!

ここでは、桐生市(きりゅうし)について、いろんなことを紹介(しょうかい)しているよ。 みんなが住(す)んでいる桐生市って、どんなところだろう?

▶ わたしたちの きりゅうし まち 桐生市



▶ わたしたちの くらし



調べてみよう **※**考えてみよう





きんぎょう かんこう



▶ 歴史・文化・





としょかん **図書館** キッズページ



せんじん いじん > 先人・偉人



しぎかい ▶ 市議会



しやくしょ しごと > 市役所の仕事



桐生(きりゅう)に伝(つた)わる郷土料理(きょうどりょうり)【キッズページ】

ページ番号1014836

更新日 (公開日自動表示)

ぎゅうてん



ぎゅうてんは桐生市(旧市街地(きゅうしがいち))で古くから食べられていた、お好(この)み焼 (や) きによく似(に)た食べ物です。桐生市の織物業(おりものぎょう)が盛(さか)んだったころ、いそがしい女性(じょせい)たちが子供(こども)たちのおやつや食事(しょくじ)のおかずとして作っていたものです。今では知る人も少なくなりました。

昔のぎゅうてんは小麦粉 (こむぎこ) をうすくとき、刻 (きざ) んだ長ネギと桜 (さくら) えびを具 (ぐ) として混 (ま) ぜ、鉄板 (てっぱん) で小さく小判型 (こばんがた) に焼いていました。そのときにヘラで「ぎゅうー」とおし付けて両面 (りょうめん) 焼くことから、「ぎゅうてん」と呼ばれるよ

うになったといわれています。焼き上がったらソースをかけていただきます。

作り方

なつかしの桐生の味 ぎゅうてん【クックパッド】 (外部リンク) □

子ども洋食(ようしょく)

桐生市(旧市街地)では、機織(はたお)りで母親がいそがしかったために、子供たちはおやつをじゅん回屋台(かいやたい)から買っていました。そのような屋台は昭和(しょうわ)20年代ころまで市街地の小学校のそばで見られていたといわれています。

そこで売られていた「子ども洋食」が住民(じゅうみん)の間に定着(ていちゃく)し、家庭(かてい)でも食べるようになったといわれています。こども洋食とは、ふかしたじゃがいもに、干(ほ)しエビ、ネギを加(くわ)えてウスターソースでいためたものです。

桐生市では、学校給食(がっこうきゅうしょく)にも取(と)り入れていました。



作り方

なつかしの桐生の味 子ども洋食【クックパッド】(外部リンク) □

このページに関するお問い合わせ

保健福祉部 健康づくり課

〒376-0045 群馬県桐生市末広町13番地の4

電話: 0277-47-1152 ファクシミリ: 0277-47-1151 お問い合わせは専用フォームをご利用ください。