科学と技術で
モノツクリ
コトツクリ

千葉市 科学フェスタ2024
これからの私たち

10/12(土)・13(日)

参加費 無料

会場 きぼーる

みんなで「科学フェスタ」を楽しもう！

スペシャルイベント

1階 きぼーる広場

①超小型ホバークラフトを
見てみよう！体験してみよう！

・見てみよう！　①10:00～②13:30～
・体験してみよう！①10:15～②11:35～
③13:45～
＊「体験してみよう！」は、会場で整理券配布

②EVモビリティがやってきた！
4種類の小型EV（電動）モビリティを紹介

③SORA-Qで月探査
超小型の変形型月面ロボット「SORA-Q」を操作してみよう！

④ステージイベント
実験ショーやサイエンスマジックなど
様々な演者によるスペシャルステージ

10/12(土) 7階 科学館 理科自由研究表彰式

①開幕式・科学館賞表彰式　9:50～10:30
科学館賞を受賞した児童生徒を表彰します

②作品発表会　10:30～12:30
小・中学生が自らの受賞作品を発表します

3階 子ども交流館アリーナ 科学体験ブース

10:00～16:00
色々な科学を気軽に体験できます　＊当日参加

8-10階 科学館 実験・工作教室

じっくりと実験・工作が楽しめます

＊事前申込：9/29（日）締切
残席がある場合は各会場で開始15分前から整理券配布

10/13(日) 7階 科学館 千葉オンリーワン企業と身近な科学

ユニークな技術や製品を開発する、千葉市の「オンリーワン」企業が大集合!!展示・ワークショップで体験してみよう！

①看板デザイン技術を学ぶ
モノづくり！

②レンブロック モノツクリ
のヒミツ！

③デザインワークショップ
「未来のデザイン探検」

④ばね式
モノMAXフィルター

＊事前申込：10/6（日）締切
残席がある場合は各会場で開始15分前から整理券配布

参加方法や時間帯など詳細はホームページをご覧ください ……▶

問い合わせ　千葉市科学フェスタ事務局（中央区中央4-5-1）TEL 043-308-0511

千葉市子ども・若者総合相談センター Link（リンク）

Linkでは、概ね小学生から39歳までの方やその家族の方からの相談を**無料**で受け付けています。
「どこに相談していいかわからない」「相談するほどのことではないかもしれない」
どんな悩みでも構いません。専門の相談員がお話をお聞きし、一緒に解決のための方法を考えます。

まずは電話で話してみませんか？
☎ 050-3775-7007
〔月～金 9:00～17:00 ※祝日・年末年始を除く〕

インターネットからも相談申込ができます

子ども・若者支援に係る問い合わせ　健全育成課　TEL 043-245-5973

特別史跡 加曽利貝塚

縄文秋まつり

11/2(土)・3(日・祝) 10:00～15:00
※3日は体験学習デー、おさんぽマルシェ開催

会場 特別史跡加曽利貝塚
加曽利貝塚縄文遺跡公園

作って学ぶ縄文体験学習や、公園内を散策しながら学べるコンテンツ、かそりーぬ・縄文グッズを販売する出店など盛りだくさん！
加曽利貝塚ＰＲ大使 かそりーぬと記念撮影もできます。
詳細は博物館ホームページで公開します。

発掘調査を見に行こう！

今年は9月から北貝塚の発掘調査を行っています。
実施中の発掘の様子を実際に見ながら発掘担当者がわかりやすく解説します。

定時解説　事前予約不要

11/29までの(火)から(土)　14:00～14:15（祝日、雨天時は休み）

現地説明会　事前予約不要

11/30(土)　詳細は市政だより11月号に掲載します。出土した資料の展示も行います。

問い合わせ　加曽利貝塚博物館（若葉区桜木8-33-1）TEL 043-231-0129

おいしい学校給食をご紹介！ Vol.21

デザートや箸休めに さつまいもとりんごのきんとん

さつまいもは、主に若葉区や緑区、花見川区で作られています。
種類によって味や食感、色が異なります。ゆっくり時間をかけて加熱すると甘みが増します。

材　料（4人分）

・さつまいも ……大１本（約300ｇ）
　＊皮を厚くむき、小さく切る。
・りんご …… １/２個
　＊半分は皮をむいてすりおろす。
　半分は皮付きのまま１cm角切り。
・砂糖 ……大さじ１～２
・みりん ……小さじ１
・塩 ……ひとつまみ
・白ワイン ……小さじ２
・レモン果汁 ……小さじ１
・水 ……50cc
（A）

作り方

①切ったさつまいもを加熱する。
（レンジ600w 約５分または鍋で蒸す、ゆでる。）
②①を熱いうちに粗くつぶす。
③切ったりんごとすりおろしたりんご、Aの調味料を鍋に入れ、りんごが半分透き通るまで弱火で煮る。
④②を③に加え、よく混ぜながら好みの固さ・味になるように仕上げる。

＊「シルクスイート」や「紅はるか」などねっとり系の品種が適しています。
＊砂糖の量は、さつまいもの甘さをみて加減してください。

問い合わせ　保健体育課　TEL 043-245-5945　このほかのレシピは 千葉市給食献立紹介 検索