

市民講座
英語 DE あそぼ

10/18(土)ハロウィンを楽しむ



恵那高校英会話部の1年生を講師に迎え12名の小学生が参加しました。



8/29(金)東濃圏域ぎふ外国につながる
子どもの教育を考えるネットワーク会議



恵那市役所で、多治見・中津川・恵那の
事例発表、交流会を行いました。



EIEA

恵那市

国際交流協会だより

恵那市国際交流協会

Ena International Exchange Association

〒509-7203 恵那市長島町正家一丁目 3-21

TEL&FAX 0573-26-1880

MAIL info@eiea.org

オンライン交流

11/21(金)・12/5(金)

上矢作小と台湾の小学校 英語で交流



6年生の子どもたちの交流は
良い体験となりました。

岐阜県ポーランド交流協会

10/1(水)大阪・関西万博
ポーランド・ナショナルデーに参加



ポーランドバビリオン
の木組みの意匠が
恵那市役所と恵那北
中学校に移設され
ます！



ウクライナの子どもの絵画展 in 恵那
10/16(木)~11/16(日)

この絵画展は多治見から
恵那市そして長野へと巡
回して展示されました。



異文化交流

10/12(日)名古屋商科大学留学生
カヌー体験・のれん作り・太鼓演奏



ドイツ出身の
マリエ・エリザベス・
グルートさんが入賞

【のれん制作の様子】



恵那にほんご教室

「日本語支援を通じた地域住民と在住外国人との交流・相互理解・成長の拠点となること」を理念に活動しています。

毎月 第2・第3・第4日曜日

時間:10:00~11:30

受講料:受講者 1人100円/1回

会場:恵那市 市民会館会議室

9/14(日) 国勢調査の説明を受ける



5年に一度の国勢調査は日本に住む外国人の方も対象です。にほんご教室に通う外国人の方向けに、市企画課の担当者を招き説明をしてもらいました。



『いろどり』教材を利用して、外国人が日本で生活する色々な場面・レベルに合わせた日本語を学びます。

サポーター募集

国際交流・多文化共生の輪を広げるために、サポーターを募集しています。本協会の活動に関心のある方、活動に賛同いただける方のご入会をお願いします。

◆年会費 個人 一口 2,000 円
団体 一口 10,000 円
法人 一口 10,000 円

◆申込・年会費の納入方法

年会費の納入をもって入会とさせていただきます。所定の申込用紙に必要事項をご記入の上、サポーター登録をした後に、お近くの郵便局で振込みいただくか、協会事務所に現金をご持参ください。(手数料不要)



Web サイト



Facebook



Instagram

2026 年 2 月発行

市民講座 「外国の食を通じて文化にふれよう」

11/29(土) 外国人講師を招いて、楽しく話しながらシェパーズ・パイを作りました。※好評だったレシピを公開↓↓



シェパーズ・パイ

シェパーズ・パイは、イギリス、オーストラリアの伝統的な家庭料理です。

- ・名前の由来: 英語の「Shepherd's pie」は「羊飼いのパイ」を意味し伝統的に羊のひき肉を使って作られていました。
- ・パイ生地は使わない: 「パイ」という名前ですが、パイ生地は使わず、代わりにマッシュポテトをのせて焼くのが特徴です。

- ・牛または羊のひき肉 400~500g
- ・ジャガイモ 4 個
- ・ミックスベジタブル 1 袋
- ・ウスターソース
- ・赤ワイン
- ・ローズマリー
- ・タイム
- ・塩、こしょう
- ・チーズ 1 袋
- ・玉ねぎ 1 個
- ・牛乳
- ・バター



【作り方】

1. 玉ねぎをさいの目切りにし、ジャガイモを茹でる。
2. ジャガイモを茹でている間に、別のフライパンに油をひき、玉ねぎとひき肉を炒めはじめる。塩、こしょう、タイム、ローズマリーを好みで加える。
3. 肉を炒めている間に、赤ワインを少量垂らし、ウスターソースを少量加える。これによって風味が深まります。
4. ワインを飛ばしたら、冷凍野菜を加え、適度に解凍します。肉に焼色がつくまで焼いたら、火からおろします。
5. ジャガイモは茹で上がり柔らかくなったら、お湯から取り出し、冷めたら指で皮をむきます。
6. ジャガイモをボウルに入れ、牛乳(必要に応じて後で足せるので、一気に多く入れない)とバターを少しずつ加えて、塩コショウを一つまみ加えます。ポテトマッシャーでジャガイモが滑らかになるまでつぶします。水分が足りない時は牛乳を加えます。
7. 耐熱皿を用意します。まず、下に肉を敷き、その上にマッシュポテトを均等に広げ、最後にチーズを散らします。
8. 耐熱皿をオーブンに入れ、チーズが溶けるまで焼きます。
9. 切り分けてお召し上がりください。※お好みでワインや野菜を添えて。