

加古川の魅力を世界に発信！

(HIOKA かつめしプロジェクト)

主催	加古川市立氷丘小学校
日時	令和8年10月8日（木）午前9時40分～（45分間）
場所	加古川市立氷丘小学校
内容	『加古川の魅力を外国人にも知ってほしい！』 修学旅行で訪れる奈良・京都で今まで学習した英語を使い、自分たちで作った“Let's go to Kakogawa”パンフレットを訪日外国人に渡して「加古川へ行きたいな」と思ってもらえるようにPRします。 リリース① 10月8日8時45分～11時半（1時間目～3時間目3クラス）にインタビューやPRの練習をします。 リリース② 10月27日修学旅行（奈良公園）で外国人にインタビューや加古川のPRをして手作りパンフレットを渡します。 リリース③ 記念写真を提供することも可能です。子どもたちは主体的な活動をしますので、ぜひ新聞等に取り上げていただければ幸いです。 （<u>初めて</u> 恒例 ・ ●回目 ）
対象（参加者）	修学旅行6年生全員（122名） 10月8日は各クラス約30名
定員	
参加費	なし
申込先・方法	
目的・背景 その他	上記の通り
市ホームページ	掲載済み ・ 掲載予定（●月●日）・ <u>掲載しない</u>
広報かこがわ	●月号に掲載 ・ ●月号に掲載予定 ・ <u>掲載しない</u>

問合せ先

加古川市 氷丘小学校 担当 崎里
079-424-3457



Let's go to KAKOGAWA!!

【加古川市へのアクセス】Access to Kakogawa City



by car

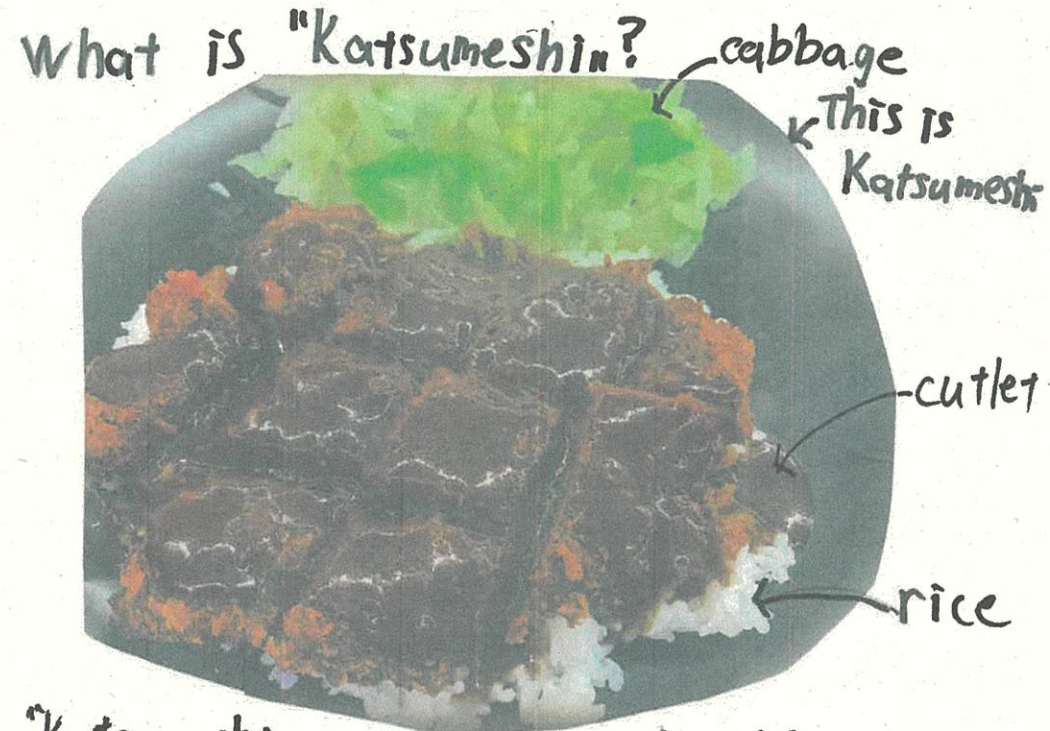
Highway	about 30 minutes
Local	about 50 minutes
Onroad	about 1 hour and 30 minutes

KAKOGAWA

by train (JR)

Shinkansen	about 10 minutes
Shinkansen	about 30 minutes
Shinkansen	about 55 minutes

KAKOGAWA STATION



"Katsumeshi" is a local specialty of Kakogawa City, consisting of a flattened cutlet served over rice on a Western-style plate, topped with a demi-glace-style sauce and eaten with chopsticks. It originated shortly after World War II at a diner near Kakogawa Station. Although beef cutlets and Western-style cuisine were rare at the time, the dish gained popularity as a Western meal that could be enjoyed casually with chopsticks. Today, over 100 restaurants in Kakogawa City and the surrounding area serve their own unique versions of katsumeshi, each vying to offer the best taste. Hioka E.S.

Let's go to KAKOGAWA!!

its in hyogo prefecture!



boiled
cabbage

beef
cutlet

rice

Special
Sauce

かつめし

KAKONO-
CHAN

This is
the
landmark

This is
Katsumeshi!!

Katsumeshi: a local
speciality here and really
good!!

We look forward to
welcoming you to
KAKOGAWA!!

It's Very
delicious



Hika E.S.