

minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2024

7.10

No.1093

特集

みのかも夏模様

70th
ANNIVERSARY
MINOKAMO
STORY

Public office

新庁舎整備情報

New public office project office

複数候補地の可能性調査を実施します

今月号では、今年度を実施予定の「複数候補地の可能性調査」についてお伝えします。

新庁舎の複数候補地は、「畜産研究所(前平公園)周辺」「大手町公園周辺」「現庁舎周辺」「プラザちゅうたい周辺」の4カ所となりました。

今年度は、この4候補地について、庁舎建設の可能性を調査していきます。

庁舎建設には、それぞれの候補地において異なる条件があります。今回は、それぞれの条件を明確にし、市民の皆さんに提示できるよう調査するものです。

今回の調査で明らかにする主な内容は、「土地利用計画」「概算事業費」「課題抽出」を予定しています。

「土地利用計画」とは、その土地を利用してどのような庁舎を建てることができるかを調査するものです。これにより、より具体的に、「この候補地ではどんな

庁舎が建つか」を候補地ごとに提示することができます。

次に「概算事業費」とは、建物の建設費の他、土地の造成費やインフラ整備費などの概算費用を算出するもので、他の候補地と比較できるようになります。

そして「課題抽出」では、それぞれの候補地が抱える課題や、その解決方法を調査していきます。

これらの情報は、12月頃に実施予定の「タウンミーティング」で、市民の皆さんと対話を行う際に提示すると同時に広く周知していきます。

※新庁舎整備に関する情報は、「新庁舎整備情報ポータルサイト(右の二次元コード)」からご覧いただけます



☎新庁舎整備推進課 ☎内線246

Cooking

食改さんのおすすめレシピ

Recipe File 183 ナスのシソ肉巻き 夏野菜添え

■ 調理品の材料(2人分)
豚モモスライス …… 6枚
ナス …… 1/2本
トマト …… 1個
ピーマン …… 1個
青ジソ …… 6枚
豆腐 …… 1/5丁(60g)
片栗粉 …… 小さじ2
サラダ油 …… 小さじ2(A)
しょう油 …… 大さじ2/3
酒 …… 大さじ2/3
みりん …… 大さじ2/3

■ 1人分の栄養価
エネルギー：187kcal
塩分：0.9g/野菜：110g

シソの風味で食欲をそそります。豆腐に豚肉のうま味がしみて暑い時期におすすめのレシピです。

- ① ナスは^{しま}縞目に皮をむき、6等分にする。
- ② トマト、ピーマン、豆腐は1口大に切る。
- ③ 豚肉を広げて片栗粉を両面にまぶし、青ジソと①を巻く。
- ④ フライパンに油を熱し、③の肉の巻き終わりを下にして入れ、ふたをして、中火で2分程度蒸し焼きにする。
- ⑤ ④に②を加えて(A)の調味料を回し入れてふたをし、弱火で焼く。
- ⑥ 具材に火が通って照りがついたら器に盛り、お好みで青ジソの小切りを乗せたら完成。

右の二次元コードから各種レシピを動画でもご覧いただけます。



☎食生活改善連絡協議会事務局(健康課) ☎66-1365