

minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2024

9.10

No.1095

特集

01

健康を
一歩前へ

70th
ANNIVERSARY
MINOKAMO
STORY

Public office

新庁舎整備情報

New public office project office

子育て世代対象ワークショップを開催しました！

本号では、7月10日④に実施した「子育て世代」を対象としたワークショップについてご紹介します。

「子育て世代対象ワークショップ」は、子育て世代の皆さんがより参加しやすいように、お子さんを預けて参加していただける環境を整えました。

その結果、託児サービスを活用いただき、10人の子育て世代の皆さんにご参加いただき、建物や設備などの「ハード面」、利用方法やサポートなどの「ソフト面」、そして思いや考え方などの「ハート面」の三つの観点からご意見をいただくことができました。

まずハード面では、駐車場の歩道スペースを広くすることや移動のしやすさといった安全面のご意見に加え、ワンフロアで手続きが完結でき、移動しなくてもよい窓口の配置や、小さな子どもと一緒に連れていくことができる託児スペースやキッズスペース、親同士

や子ども同士の交流場所の整備といったご意見がありました。

次にソフト面では、オンラインでスマホから手続きできるシステムの充実や、本庁舎で手続きや相談が全てできるよう整備してほしいといった、相談機能の充実や窓口の集約に関するご意見をいただきました。

そしてハート面では、職員に話しかけやすい雰囲気づくりや、子育て世代が安心して行ける雰囲気づくりといった、職員に対するご意見が出されました。

引き続きたくさんのご意見を確認して、新庁舎の整備に反映していきます。

※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



④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 185 ツナとコーンの落とし焼き

■ 調理品の材料(2人分)
ツナ缶 …… 1缶(70g)
ホールコーン缶 …… 80g
タマネギ …… 1/4個
ピーマン …… 20g
卵 …… 1個
サラダ油 …… 大さじ1
レタス …… 4枚
ミニトマト …… 4個
(A)
小麦粉 …… 大さじ3
牛乳 …… 大さじ1
塩こしょう …… 各少々

■ 1人分の栄養価
エネルギー：286kcal
塩分：0.9g／野菜：130g

防災月間に合わせ、今回は備蓄品の缶詰を使ったおかずをご紹介します。缶詰や乾麺などの常温保存できる食材を上手にローリングストックしましょう。

- ① ツナとホールコーンは、缶汁を切っておく。
- ② タマネギとピーマンは粗いみじん切りにし、卵は溶きほぐしておく。
- ③ ボウルに、①、②、(A)を加えてよく混ぜる。
- ④ フライパン油を熱し、③を4等分にして小判型にまとめ、両面色づくまで焼く。
- ⑤ お皿に④を盛り付け、レタスとミニトマトを添えたら完成。

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。



④食生活改善連絡協議会事務局(健康課) ☎66-1365