

# minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2024

11.10

No.1097

特集01 重層的支援体制整備事業

# 想いを重ねて 地域を育む



# Public office

## 新庁舎整備情報

New public office project office

### 障がい児者にやさしい 新庁舎整備ワークショップを開催しました！

今回は、8月27日④に実施した「障がい児者にやさしい 新庁舎整備ワークショップ」を紹介します。

より多くのご意見をいただくため、事前に難聴や歩行困難などの配慮が必要な事項をお聞きし、聴覚を補助するヒアリングループを配置したり、車椅子でも移動しやすいように机の間隔を整えたりして実施したところ、参加者の皆さんから三つの観点についてご意見をいただきました。

まず建物や設備などの「ハード面」では、駐車場からの移動に関する意見が多く出されました。例えば、音声案内を設置したり、通路幅を広くしたりするなど、駐車場や建物内を安全に移動できる配慮が欲しいといった意見が多く出されました。

利用方法やサポートなどの「ソフト面」では、申請書の簡潔化やデジタル化に関する意見が出されました。

今の手続きでは書類が多すぎることや、同じ内容を何度も記載しなければならないため、体への負担があることなどの意見があがりました。

そして思いや考え方などの「ハード面」では、デジタル化が進む中で、便利な機能の中にも障がい児者への配慮を忘れないで欲しいといった意見が出されました。

今年度実施した「子育て世代」「外国人市民」「障がい児者」を対象とした三つのワークショップでは、それぞれに多くのご意見をいただくことができました。今後の新庁舎整備にあたり、ご意見をしっかりと活用していきます。

※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 187 フライパンで作る 五平餅

##### ■ 調理品の材料(2人分)

ごはん……………200g  
落花生……………20g  
白ごま……………大さじ1  
サラダ油……………大さじ1  
(A)  
砂糖……………大さじ1  
みりん……………大さじ1  
みそ……………大さじ1  
水……………大さじ1  
しょう油……………小さじ1

##### ■ 1人分の栄養価

エネルギー：289kcal  
塩分：1.6g/野菜：0g

五平餅は中部地方の山間部発祥の郷土料理です。ホットプレートで焼いたり、バーベキューのメニューにしたりするのもおすすめです。

- ① (A)を鍋に入れて煮溶かす。
- ② すり鉢に落花生と白ごまを入れ、すりつぶす。
- ③ ごはんをよくつぶし、二つに分けて割り箸を包むように小判型に形を整える。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、③の両面を焼く。
- ⑤ ④に、①のタレをつけ、両面を焼き、焦げ目がついたら完成。



市では県とともに「ぎふ野菜ファースト」に取り組んでおり、野菜の摂取量増加を推進するほか、郷土料理の普及啓発も行っています。



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