

# minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2025

1.10

No.1099

新春特集

ともに歩む  
70周年

70th  
ANNIVERSARY  
MINOKAMO  
STORY

# Public office

## 新庁舎整備情報

New public office project office

### みんなの新庁舎 タウンミーティングを開催しました！

市では、令和5年度に四つの新庁舎整備の候補地を決定し、令和6年度からは各候補地でどのような庁舎が整備可能か調査を行ってきました。

その調査結果の共有と、各候補地のメリット・デメリットの確認を目的として「みんなの新庁舎 タウンミーティング」を12月7日④、8日⑤、12日⑥、17日⑦の4日間にわたって開催しました。

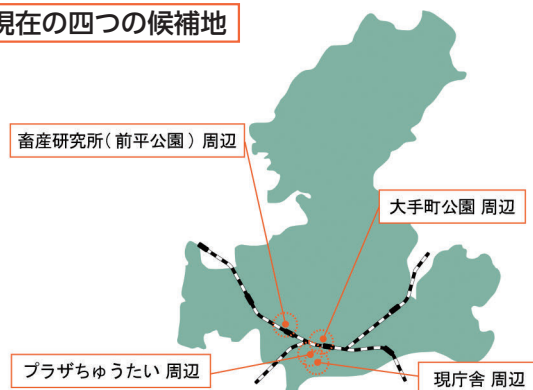
多くの人にご参加いただき、グループワークを通じて活発に意見交換をしていただくことができました。

今後は、令和5・6年度に実施した計12回の市民ワークショップや、計23回のおでかけワークショップ、計2回の市民アンケートなどでお聞きしたご意見を踏まえ、市議会議員の皆さんと協議を行い、令和6年度末に向け、整備地の決定を目指していきます。

今後の動きは、このコラムや美濃加茂市公式ホーム

ページ、「新庁舎整備ポータルサイト」などで随時掲載していきますので、ぜひご確認ください。

#### 現在の四つの候補地



※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 189 サトイモで作る カラフル「イモモチ」

■ 調理品の材料(16個分)  
精白米 …………… 2合  
サトイモ ……中8個(300g)  
好きな具材(※) …… 適量  
※今回は次の材料を使用しました  
エダマメ(ゆで) …………… 20粒程度  
コーン …… 大さじ1程度  
チーズ …………… 20g程度  
ベーコン …………… 1枚程度  
塩昆布 …………… 5g程度  
黒ゴマ …………… 少々  
パセリ …………… 少々

■1人分の栄養価  
エネルギー：74kcal  
塩分：0g／野菜：0g  
※好きな具材なしの栄養価です

各地で知られる郷土料理イモモチ。この地域ではサトイモが使われます。ショウガじょう油やみそだれを付けてもおいしいですよ。

- ① サトイモは皮をむき、一口大に切る。
- ② 炊飯器に洗った米を入れて①を乗せ、2合分の水加減で炊く。
- ③ 炊きあがったら、スリコギでつぶす。
- ④ ③を16等分にして、一つずつ丸めて平らにし、お好みの具材をトッピングする。
- ⑤ フライパンで④を両面焼き、焦げ目をつけてお皿に盛り付けたら完成。

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