

minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2025
3.10

No.1101



70th
ANNIVERSARY
MINOKAMO
STORY

Public office

新庁舎整備情報

New public office project office

新庁舎整備事業のこれまでの経過について

今回は、令和4年度から進めてきた新庁舎整備事業のこれまでの経過についてお伝えします。

令和3年度以前までに進めていた計画が、整備地決定の過程において市民意見の聴取が不十分であり、市民との合意形成ができていないことを理由として、令和4年度にこの計画を見直し、これまでの候補地を白紙としました。そして庁内に情報整理部会・検証部会を設置し、以前の計画の検証を進め、令和3年度までの新庁舎整備事業で見直すべきところや、その反省をどう生かしていくべきなのか検証しました。

その結果、「市民意見の聴取が不足していたこと」「機能・規模・候補地などの課題の情報提供不足」「整備地選定までのプロセスが不透明だと感じた人が多かったこと」「情報発信が不十分だったこと」の四つが課題として挙げられました。

これを踏まえ、令和5年度は積極的に市民意見を聴取するため、生涯学習センターでワークショップを9回実施するとともに、各種団体のもとへ市長や職員が向かう「おでかけワークショップ」を29回行い、市民の皆さんとの対話の機会を設けてきました。

また、あわせて市民アンケートを2回行い、ワークショップやアンケートで集まった意見を元に、市役所の役割やコンセプト、複数候補地を決定しました。

その他、市民の皆さんに情報が伝わるよう、「みんなの新庁舎 ポータルサイト」を立ち上げたり、広報紙に新庁舎の情報をまとめたかわらばんを折り込んだりするなど、情報発信にも努めています。

※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 191 豚肉と野菜の重ね蒸し

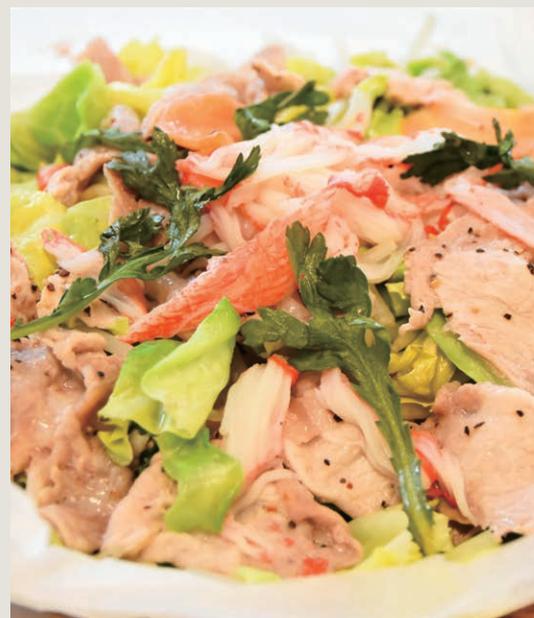
■ 調理品の材料(2人分)
豚ロース肉 …… 120g
もやし …… 100g(1/2袋)
カニかまぼこ …… 2本(30g)
キャベツ …… 100g
シュンギク …… 20g
ニンジン …… 1/4本(30g)
味付けポン酢 …… 小さじ4
(A)
塩・黒コショウ …… 少々
酒 …… 大さじ1

■ 1人分の栄養価
エネルギー：166kcal
塩分：1.4g/野菜：125g

野菜の水分だけで蒸し上げるレシピです。少なめのお肉でも野菜たっぷり食べ応えがあります。

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切り、(A)で下味をつける。
- ② キャベツはざく切り、ニンジン、シュンギクは薄めの半月切り、シュンギクは5cm程度に切る。
- ③ 浅めの皿に割りばしを格子状に並べ、数カ所穴をあけたクッキングシートをその上に乗せる。
- ④ ③に②、もやし、割いたカニかまぼこを乗せ、その上に広げた豚肉を並べ、ラップをかけて電子レンジ(600w)で4分加熱する。
- ⑤ 食べる前に味付けポン酢をかけたら完成。

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