

minokamo

暮らしの情報紙 広報みのかも

2024

5.10

No.1091

特集

市民皆歯科健診が スタート



Public office

新庁舎整備情報

New public office project office

新庁舎の機能が決定しました

今月号では、令和6年2月に実施した市民アンケートの結果を踏まえて決定した「新庁舎の機能」についてお伝えします。

市民アンケートでは、令和5年12月に実施した市民ワークショップの結果を踏まえ、新庁舎の機能と複数候補地についてお聞きしました。

そしてそのアンケートをもとに、新庁舎に特に必要な機能として「総合窓口」「受けられる支援や仕組みのわかりやすさ」「プライバシーの守られる相談ブース」「わかりやすい案内サインや動線」「災害対策」「情報セキュリティの強化」「会議室やミーティングスペースの充実」「フレキシブル(柔軟)に用途変更できる空間」「デジタルの申請・書類発行」「ワンフロアの相談窓口」を重点機能として位置づけて、今後の新庁舎整備を進めていきます。

また、具体的な機能について多様な意見をいただくため、子育て世代や障がい者、外国人の皆さんに向けたワークショップを令和6年度に行う予定です。

なお、5人以上の各種団体を対象に、市長や職員が皆さんのもとへおでかけしてワークショップを執り行う「新庁舎整備おでかけワークショップ」についても随時開催しています。具体的な時間・場所をご相談いただいた上で皆さんのもとへ「おでかけ」しますので、ぜひ、お気軽にお問い合わせください。

※決定した複数候補地については、今月号に折り込んでいる「みんなの新庁舎 かわらばん」でお伝えしています

※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 181 アスパラガスとパプリカの焼きびたし

■ 調理品の材料(2人分)

アスパラガス …… 6本
赤パプリカ …… 1/2個
黄パプリカ …… 1/2個
カニ風味かまぼこ …… 5本
オリーブオイル… 大さじ1
(A)
白だし …… 大さじ2/3
水 …… 25ml
ショウガ(すりおろし)
…………… 小さじ1

■ 1人分の栄養価

エネルギー：110kcal
塩分：1.0g/野菜：130g

焼いて調味液に浸すだけで簡単に作ることができます。冷蔵庫にある野菜や旬の野菜で作ってみませんか。

- ① アスパラガスは根元の皮をピーラーでむき、4等分に切る。
- ② パプリカは、くし切りにする。
- ③ カニ風味かまぼこは、半分に割く。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で①、②を焼き、火が通ったら油を切る。
- ⑤ ボウルに(A)を混ぜ合わせ、③、④を加え、味をなじませたら完成。

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