

大
クスの
下
から市長
草地
博昭

「安心」をど真ん中に

昭和から平成の時代は、人々が経済的な豊かさを追い求め、それが幸せの基準にもなっていました。しかし、平成の終わりから令和の現在では、人々の価値観が多様化し、経済的な豊かさだけでは必ずしも幸福感につながらない、心の豊かさも人の幸せにとって大きな基準だと考える方が増えているように感じます。

現在のように、デジタル化の急速な進展や長引くコロナ禍、さらには紛争など、社会状況が日々まぐろしく変化する時代においては、「日本資本主義の父」と称された渋沢栄一の「論語と算盤」でも言われているように、心と経済、その両方の豊かさが実現したとき、初めて人は幸福を感じることができる

のではないかと思います。

だからこそ私は、心の豊かさも大切にする行政を目指し、市民の心に寄り添う「安心」に重きを置いて、政策を考えてきました。

「安心」とは、心が安らくなることです。そのためには、行政、地域、学校、企業など各種団体、そして市民が互いに信頼し合う関係が必要です。この「安心」というキーワードが市民の皆さんの心に届き、そして実感していただけるように、各種相談窓口の充実や子ども・高齢者の支援体制の拡充、防潮堤の整備促進などを進めていきます。

令和4年度からの「安心できる磐田市」にどうぞご期待ください。



野菜の栄養たっぷり！

しいたけ入りつくね

野菜、きのこが苦手でも、無理なく食べることができるので、子どもたちにも大人気です。

材料（子ども4人分）

白ネギ	30g(1/3本)
ニンジン	20g(2cm)
生シイタケ	15g(1~2個)
鶏ひき肉	220g
塩	少々
片栗粉	3g(小さじ1)
しょうゆ	5.5g(小さじ1弱)
砂糖	1g(小さじ1/3)
みりん	4g(小さじ2/3)
酒	5g(小さじ1)
水	小さじ2
片栗粉	3g(小さじ1)

作り方

- ① 白ネギ、ニンジン、生シイタケをみじん切りにする。
- ② ①に鶏ひき肉と塩、片栗粉を加えて混ぜる。
- ③ ②を4等分にしてから小判型に成形し、フライパンで両面に焼き色をつけ、中まで火を通す。
- ④ 鍋でAを煮立たせ、ダマにならないようかきまぜながら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ ③に④をからめる。



1人分当たり【エネルギー107kcal】 ※子ども1人分
たんぱく質10.0g 脂質6.6g カルシウム9mg 鉄0.5mg 食塩相当量0.3g

給食大好き！ 竜洋島こども園



いただきます おはしを持ったら 野菜 から！



血糖値の急上昇を抑える効果があります
海藻やキノコからでもOK！

