

～「スマートシティ都留」を目指して！ 「市民が変えよう！市の仕事」～

市民参画による“事業仕分け”11月25日試行実施



評価者からは、
「費用対効果を考えているか」
「原価計算はできているのか」
「事業の目的を達成しているとは言えないのでは」
といった意見が出され、厳しいやり取りが行われました。

市民参画による“事業仕分け”が、11月25日(日)午前8時30分から正午まで、市役所3階大会議室において、試行実施されました。

対象事業は、市民などからの応募に基づき選定した10事業で、仕分け結果は、不要1事業、新しい公共空間へ(民間などへ)2事業、市の仕事【見直し】7事業となりました。仕分け結果は、最終判断ではありませんが、今後は、この結果を踏まえ、市民と行政が担う公共サービス「新しい公共空間」の形成に向け、地域でできることは地域で、民間でできることは民間でというように振り分けを進め、スリムで効率的な行財政経営と、質の高い市民サービスの提供を図っていきます。

★仕分け対象事業

国際交流事業・市制祭関係事業・市民活動支援センター運営事業・結婚相談事業・各地域コミュニティセンター運営事業(共同浴場管理運営含む)・商店連合会補助事業・まちかどのポケットパーク整備事業・のびのび興譲館事業・体育スポーツ振興事業・文化会館管理運営費(老人福祉センター管理運営含む)

★詳細は、次のとおり縦覧できます。

○市ホームページ ○政策形成課、各地域コミュニティセンター(土、日、祝日は除く)

○市立図書館(休館日、開館時間は広報つる「図書館だより」をご覧ください)

★仕分け結果に対するご意見などがありましたら、お寄せください。

問合先 政策形成課 企画担当

旬の野菜で寒い冬を乗りきろう！ ～鍋奉行参上～

冬の食事で大切なのは根っこの野菜！寒い季節はギュッとパワーを溜め込んだ根菜類(れんこん・ごぼう・大根)を熱々の料理でいただく！と冷えを防いで体を温めてくれる作用があるそうです。「冬は食卓に熱と油気を盛り」という言葉があります。冬に育つ大根・白菜・春菊・カブ・レンコン・里芋など冬野菜と旬の魚たちを組み合わせて、ぶり大根などの煮物や寄せ鍋・鱈ちりといった鍋物などの暖かい料理で温まりましょう。・・・と、ここまで読んで「おおっ！」と思った人は「食(育)通」?!



旬のものを美味しくいただくのは基本中の基本。「食」を考える人はそこから先を考える！鍋物は、寒い冬に家族や友だちなど大勢で鍋を囲んで、ワイワイ・がやがや楽しく食事ができる優れモノ。しかも、いっぺんにたくさん種類の野菜をとることができる、とっても優秀な料理だったのです。

石狩鍋・あんこう鍋・きりたんぼ鍋・しよつる鍋・ふぐちり・ちゃんこ鍋・・・そして我がホウトウ鍋。ポトフやチゲ鍋、海外にもたくさん種類の鍋料理がありますが、鍋料理は、その土地で、親から子へと引き継がれてきた生活に密着した「食」の知恵が詰まっています。この冬「鍋」を囲んで身体も気持ちも温かく過ごしましょう。

ーロメモ・鍋編ー

旬の素材を一つの鍋で料理することは、漢方の生薬を煎じることに通じるそうです。素材を別々に料理していただくより、一つの鍋で一緒に料理することで素材それぞれが栄養素の不足をカバーしあって、より良い効果を引き出すそうです。

食育推進つる市民会議メンバーに参加しませんか？

「食育つる推進プラン」に基づいて、家庭、学校、幼稚園・保育所、地域、行政などが連携し、それぞれの役割りを考え取り組みを進める「食育」推進の担い手(仮称)食育つる推進市民会議のメンバーをまだ募集しています！

市内在住、在勤、在学、在活動者の18歳以上の方で食育に関心のある方は政策形成課企画担当にお問い合わせてください。