

町長の定期便

第4回

保育所のあるべき姿を考えて判断を

今年の梅雨は、今のところ雨もあまり多くなく穏やかでしたが、梅雨明けの大雨が心配されます。災害に遭わないよう早期の避難も考えた準備をおきましょう。

さて、第3回町議会定例会が、6月19日から5日間の会期で開かれました。議案も、専決処分6件、条例の一部改正5件、一般会計補正予算と、指定管理者の指定2件の、計14件を提案し、原案のとおり可決・承認されました。

一般質問は、5人の議員の皆さんからありましたが、主なものでは、まちの活性化策について、町長のまちづくりの考え方を問われました。私は、まちの皆さんが安全で、安心して暮らせるまちづくりをめざしています。それにはまず厳しい町財政の再建を一刻も早く成し遂げ、自信と誇りのある住みよいまちにしなければならぬと思っており、これが当面、私に与えられた最大の課題であると考えております。

次には、財政改革として、保育所統合について問われました。このことについては、3月議会に続いての質問です。私は選挙公約で黒坂保育所を残したいと申しました。その後町長に就任してから、未就学児数の今後の推計、保育所の実情、保護者の皆さんのご意見、町財政の状況を総合的に考えて、今後地域の皆さんのご意見を伺いながら将来あるべき姿を思い、統合も視野に判断をしなければならぬと考えているところで、ご理解いただきますようお願いいたします。

(7月5日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん料理 ③①

しそ入りみそでさわやかに。
白身魚の代わりにいかを使っても
おいしくできます。



【材料】4人分

白身魚（赤魚、太刀魚など4切れ）、塩（少々）、
A【白みそ（大さじ5）、酒（大さじ1.5）、みりん（大さじ1）】、青じそ（粗みじん切り4枚）

【作り方】

- ①魚は表側に斜め格子に切れ目を入れ、塩をふる。
- ②Aを合わせて練り、青じそを加える。
①を表側から焼き、裏返して火を通す。
表に返したら②を塗り、みそに焦げ目がつくまで弱火で焼く。
皿に盛付けていただく。

■1人分栄養量

▶エネルギー 266kcal ▶たんぱく質 15.0g
▶脂質 17.3g ▶塩分 1.5g

白身魚の田楽



『神様が作られた芸術作品です』
撮影 恵比奈京子さん（日南町）

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田（電話72 0271）

日野町の自慢
オシドリのいない夏はホタル、カジカガエル、アユがけさん。日野川の風物詩といえるでしょう。四季が感じられていいですね。先日、根雨小学校4年生が「日野町の自慢・オシドリ」という総合学習をしました。毎年オシドリがやってくるのはなぜでしょう。自然豊かなまちであること、心優しい人たちがたくさんいることを伝えました。未来ある子どもたちが自分の故郷を誇りに健やかに成長されることを心から祈りました。

オシドリ
たけなす

VOL. 101

