

町長の定期便

第13回

新たな気持ちで一年をスタート

待ちわびていた春が来ました。桜も満開となり町じゅうが花盛りとなっています。

この時期は入園式、入学式と年度始めのいろいろな行事があります。今日は、黒坂、ひのつこ保育所の入園式に参列しました。黒坂保育所22人、ひのつこ保育所は67人、合わせて89人のお子さんでにぎやかな式となりました。少子化が進む我がまちにおいては、夢を託す大切な子どもたちです。地域の皆さんのご支援をいただきながら、すくすくと成長してくれることを願っています。

さて、春といえば人事異動のときでもありません。まちにおいても恒例の定期異動を発表しましたが、今回は最低限にとどめました。厳しい財政を確実なものにするためにも、職員一人一人が与えられている仕事を確実にこなし、まちの皆さんの期待に応えていくことを第一と考えたところです。また、3月末に3人の退職者があり、現職員数は63人になりました(条例定数は80人)。限られた人数で仕事を進めてまいりますのでよろしく願います。

平成19年度の予算も4月からのスタートです。3月議会で承認いただいた一般会計28億円、特別会計22億円、合計約50億円の予算規模となり、絞りきつたものとしています。まちの貯金である基金1億6千万円は温存し、約1億7千万円の赤字を見込んでいます。1年かけて収支の改善に努めてまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。(4月3日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ③⑧

おからを使ったヘルシーメニュー
おろしソースでさっぱり味に



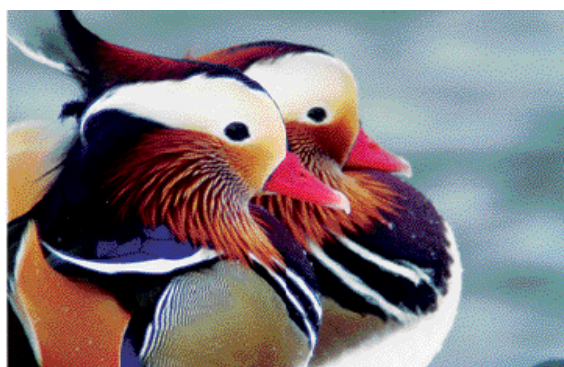
おからのメンチカツ

【材料】4人分

●おから(80g) ●豚ひき肉(150g) ●玉ねぎ(150g)
●にんじん(30g) ●干しいたけ(2枚)
●青ねぎ(15g) ●卵(1/2個) ●塩、こしょう(少々)
●調味料【しょうゆ(小さじ2)、酒(小さじ2)、砂糖(小さじ1)】 ●衣【小麦粉(大さじ1)、卵(1/2個)、細かいパン粉(20g)】 ●おろしソース【大根おろし(200g)、しょうゆ(大さじ1.5)、酢(大さじ1.5)】

【作り方】

- ①豚ひき肉に塩、こしょう少々を加え、粘りが出るまでよくこねる。
- ②玉ねぎ、にんじん、水で戻した干しいたけはみじん切りにする。青ねぎは小口切りにする。
①におから、切った野菜、卵、調味料を加えてよくこね、8等分して空気を抜きながら小判型にまとめる。
- ③に小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、中温(約170℃)の油で揚げる。
皿に盛り、おろしソースをかけていただく。



『風のいたずら。リーゼントだ』
撮影 ● 玉田 隆さん(広島県福山市)

「先日の8日間、根雨滞在中はお世話になりました。皆様の温かいもてなしを受け嬉しく感謝しています。根雨のオシドリは日本一だと思えます。今まで愛知県設楽町や東京明治神宮など10か所ほど訪れています。根雨には日参することになりそう。これは、3週連続で来町された石川県金沢市、森さんの便り。能登半島沖地震被害はないとのこと。ホッとしました。心よりお見舞い申し上げます。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

わあ〜い。日本一
オシドリ
にゅ〜す

VOL. 110

