

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。

① 滝沢スイカまつり 2025

夏はスイカが一番！

本年度で17回目となる滝沢スイカまつりが8月11日に開催されました。

5月に雨が続き、成育の遅れが心配された時期もありましたが、本年も品質が良く糖度も高い歯触りの良いスイカができました。農家の皆さんが頑張ってくれて、多くの思いが込められたスイカを届けることができうれしく思います。



② 座談会「市長と話そう」

声や思い、考えを聞かせてください

市長との座談会「市長と話そう」を実施中です。私が皆さんの所に行き、語り合う会です。滝沢の好きなところや変えたいところ、普段子育てで感じていることなど、何げないことでも構いません。

市のこれからについて市民の皆さんと顔を合わせ、話し合いながら考えていきたいと思っています。やさしさに包まれた滝沢にするため、ぜひ皆さんの声を聞かせてください。



申し込みは
市 HP から



● 問い合わせ

① 農林課 (☎ 656-6537)

② 企画政策課 (☎ 656-6562)

おいしいレシピ

【ジュリアンスープ】



【材料（4人分）】

ジャガイモ 80 g、ニンジン 30 g、ダイコン 80 g、キャベツ 20 g
○水 800ml、○白ワイン 小さじ2、○コンソメ 小さじ1と1/2 (6g)、○しょうゆ 大さじ1
黒こしょう 適量

今月は学校給食センターからの紹介！

学校給食センターでは、1日に約5000人分の給食を作っています。毎日忙しく働いている調理員さんの1日をHPで紹介しています。HPはこちら



【作り方】

- ① ジャガイモ、ニンジン、ダイコン、キャベツは千切りにする。ジャガイモは水にさらしておく。
- ② 鍋に○と①を入れ、中火で10～15分煮る。
- ③ ②を器に盛り付けて、黒こしょうを振りかければ完成。

※調味料は好みにより調整してください

ジュリアンとは、フランス語で「女性の髪のように細い」という意味です。細く切った野菜を入れることで、野菜のうまみがスープに溶け出し、とてもおいしいですよ！