

「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。

タウンミーティング開催中 皆さんの声をお聞きしています

タウンミーティングを9月21日に市多目的研修センターで、10月13日に滝沢ふるさと交流館で開催しました。

当日は、第1部で市政の「今」についてのトピックなど、皆さんに知っていただきたいことを説明しました。



第2部では、参加者全員で車座になり、市民の皆さんが聞きたいことや、この機会に話したいことなどを伝えてもらうフリートークの時間としました。

子育て世代の方から地域の見守り世代の方まで、幅広い年代の皆さんに参加いただきました。全員の顔が見える位置で、普段の生活の中で思っていることなどを「リアルな声」として聞くことができ、うれしく思いました。

「やさしさに包まれた滝沢」の実現を目指し、多くの市民の皆さんの声をお聞きしたいと思います。次回も皆さんの参加をお待ちしております。

令和7年度タウンミーティング次回の予定

●日時

11月9日（日）午後2時～午後3時半

●場所

葉の木沢山活動センター 体育室

申し込み不要・出入り自由です。

本年度は最後の開催となります。どの地区に住んでいる人でも参加できます。普段皆さんが感じていることをぜひ聞かせてください。

●問い合わせ

企画政策課（☎656-6562）

おいしいレシピ

【なめこの中華スープ】



【材料（4人分）】

ニンジン 40g、絹厚揚げ 40g、ホールコーン 40g、タケノコ水煮 60g、なめこ水煮 40g、カットワカメ 2g、ネギ 20g、水 800ml、◎中華だし（粉末） 小さじ2、◎酒 小さじ1、◎しょうゆ 大さじ1

【作り方】

①ニンジンとタケノコは洗って千切りにする。

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



②なめことホールコーンは水でさっと洗う。

③カットワカメは水で戻しておく。

④絹厚揚げはさいの目切りにし、油抜きをする。

⑤鍋に水 800mlと①のニンジンを加えて煮る。ニンジンが柔らかくなったら、残りの食材（①のタケノコと②～④）も加えてひと煮たちさせる。

⑥◎を加え、ひと煮立ちさせて完成。

※調味料は好みにより調整してください

☆みそ汁でお馴染みのなめこ。なめこのぬめりには腸内環境を整えてくれる作用があるそうです♪中華風にアレンジしたので、ぜひナメコ料理の新しいレパートリーに加えてくださいね！