

「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。

東日本地区開拓牛枝肉共進会 高瀬和則さんが最優秀賞に

令和7年11月5日～7日に東京食肉市場で東日本地区開拓牛枝肉共進会が開催されました。

東北・関東6県から交雑種35頭が出品され、最優秀賞に市内畜産農家の高瀬和則さんが選ばれました。高瀬さんが出品した2頭の牛は、A5ランク、B5ランクと、どちらも高く評価されました。

感想を伺うと「受賞したことは嬉しいことです。次回につながるように頑張りたいです」と話されました。受賞の報告を聞いた際は、私も「モーれつ(猛烈)」にうれしく感じました。

今後も、高瀬さんがさらに躍進されることを期待しています。

●問い合わせ

農林課 (☎656-6537)

広報1月号の表紙に掲載された「たきざわ自分ごと化会議」の最終回が2月15日に開催されました。無作為抽出で案内を送付した方の中から希望した20代～70代の皆さん21人が「高齢者の移動手段について～免許返納後の生活ってどうなる!?」をテーマに議論しました。

年齢も、住んでいる場所もさまざまな皆さんが、まさに「自分ごと」として「自分に何ができるか」を真剣に語り合いました。3月には、メンバーの皆さんから「提案書」が提出されます。私は第1回に伺いましたが、その後に皆さんからどのような意見が出たのか、滝沢の未来を皆さんがどのように描くのか。提案を聞くのが楽しみです。



●問い合わせ

たきざわ魅力発信室 (☎656-6562)

おいしいレシピ

【チーズサラダ】



【材料 (4人分)】

キャベツ 120 g、ニンジン 25 g、冷凍ブロッコリー 80 g、冷凍むき枝豆 30 g、チーズ 20 g、◎コールスロードレッシング※ 大さじ2、◎上白糖 小さじ 1/2

※給食センターではコールスロードレッシングを使用しています。好みに合わせたドレッシングを使用してください。

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キャベツは1cm幅、ニンジンは千切り、チーズは1cm角に切る。
- ②鍋に湯を沸かし、ニンジン→キャベツ→ブロッコリー→むき枝豆の順にゆでる。
- ③柔らかくなったらざるにあけて流水で冷やし水気をきっておく。
- ④③をボウルに移し、◎を加えてあえ、味を調べて完成。

～チーズを加えることで見た目も豪華&おいしくカルシウムを摂取できるサラダになります♪～