

>> Vol.37 町長コラム

このコーナーでは毎月、小園町長が町民の皆さんに届けたいメッセージを綴ります。

道路・公園の美化態勢を見直します

今夏は大変暑い日が続きました。異常気象という捉え方もできる一方、今は気候変動の序の口であり、この程度の暑さは今後も続くという考え方もあるそうです。

暑さに比例して雑草の伸びもひどかったようで、草刈りの手が追いついていない状況が、道路、公園とも見られ、今年は草刈りに関して要望、ご意見をいただくことが大変多かったように思います。

もちろんこれは、気候のせいだけではありません。建設水道課で調べてもらおうと、都市公園の草刈りは年4回お願いしているようですが、夏季でも実施しない月があるなど、いかにも不十分な態勢となっています。これもこれまで何度か要望を受けていた主要町道における秋季・冬季の落ち葉清掃については、もともと計画されていない路線が多いことが分かりました。

御代田町は平成の大合併で自主独立を選んで以来、経費の節減に心を砕いてきたわけですが、必要なまで予算を削ってしまう部分も少なからずあったように思います。今後も予算の精査は続けますが、町民の皆さんにご心配いただいている「みっともない」箇所にはしっかり投資していく必要があるでしょう。

役場や委託先の人員不足など課題は多いですが、来年度からはできるだけご迷惑をかけないよう、今から計画して参ります。

Shin ri shi Vol.31
心理師
 「維持に著しく意地肩肘張らずに見直し
 (3回言ってください)」
岡本直人
 Oka moto Nao to



町の心理師、岡本です。

今回は「維持」についてのお話。

私たちは何か困ったことがあるとその「原因」についてよく考えます。「なんかお腹が痛いぞ？昨日悪いもの食べたかな？」「イライラする！アイツのせいだ！」など、皆さんもこういう経験があるかと思います。そのときは大体、困ったことのきっかけだったり、ネガティブなものだったり「原因」の候補として挙がりやすいでしょう。ある程度「原因」が特定できればすぐに対処ができるため、このような問題解決のパターンは普段の生活をスムーズに進めていくために重要です。

一方、心理支援を続けていると、いま困ってはいるけど、原因となる明確なきっかけやネガティブなものが見あたらない…という相談に出会うことがままあります。「不調だけれど、原因がハッキリとわからない…」「原因がわからないので、どう対処していいかわからない…」など。

このようなとき、わかりやすいきっかけやネガティブなものだけでなく、日頃その人がどのようなことを実は頑張っているのか、保とうとしているのかなど、「原因」ではなく「維持」に注目することがあります。それは人間関係における気遣い・振る舞い、勉強や仕事のパフォーマンス、理想の家事・育児のこなし方など、知らず知らずのうちに、良くあろうとする日々の過ごし方が負担になっている場合があるからです。意外に「維持」もキツイのですよ。

「維持」を緩めるのはすぐには難しいですが、それに気づくだけでも大分違うと思います。みなさんの「維持」はいかがでしょうか？
 問い合わせ先 教育委員会学校教育係 (32) 9100

Chef's給食

8月30日(水)



フランス料理メニュー

- コッペパン
- クスクス
- **ブロッコリーのアンチョビあえ**
- 豆と鶏肉のトマト煮込み
- マドレーヌ
- 牛乳

学校給食 レシピ紹介 Vol.23

ブロッコリーのアンチョビあえ

昨年につづき、8月30日、町内三校でChef's給食を実施しました。Chef's給食は、本物の味に触れたり、地元食材や御代田町の素晴らしさを知ってもらう取り組みです。

今回も塩野にあるホテル「THE HIRAMATSU」の柳原シェフにレシピを考えていただきました。

普段の給食ではなかなか出ることのない、クスクスやアンチョビを使った本格フレンチを堪能する献立で、子どもたちにとって貴重な食経験になったのではないのでしょうか。今月は、柳原シェフのレシピの中から、ブロッコリーのアンチョビあえをご紹介します。

材料 (4人分)

- 炒め油…………… 小さじ1
- おろしにんにく…… 1g
- アンチョビ…………… 5g
- ブロッコリー……… 150g
- 酢…………… 小さじ1 / 2
- オリーブ油… 大さじ1
- 食塩…………… 1g

作り方

- ①ブロッコリーは小房にわけ、茹でて水冷しておく。
- ②炒め油・おろしにんにく・アンチョビを鍋に入れアンチョビがバラバラになるまで炒める。
- ③酢・油・食塩を合わせて、①、②と絡める。

問い合わせ先 共同調理場 (41) 0237