

白石町長  
コラム  
Vol.84

# 「不易流行」

「不易」を守りながら(不易)

「不易」を守りながら(不易) 進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

## 副業へと向かう流れ

公務員の「副業」は原則禁止というイメージがあります。しかしながら、任命権者の許可を得た場合は可能であり、次のような観点で判断することになります。「職務に関連して利害関係が生じない」「本職に影響が出ない」「信頼・イメージを傷つけない」です。江府町役場でも次のようなケースには許可を出しています。一つは講演・執筆活動。許可を得れば自由で、営利目的ではないため、謝礼金をもらっても問題ありません。ただし、いずれも職務に影響を与えない範囲という前提です。そし

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

て、家業の手伝い。農家の場合がよくあるケースです。

最近、県内でも町職員が農業の手伝いや部活動の指導者などの地域貢献活動に、その対価として報酬を得る「副業」を許可する制度を導入する動きが始まっています。

少子高齢化が進行する中、役場職員が地域の貴重な働き手として活躍できる機会をつくる必要があります。と考えています。本業においても単にデスクワークをするだけではなく、地域に出かけていく機会を増やしたり、積極的な「副業」の活用も検討していきたいと思えます。

## こうふレシピ

監修：奥大山江府学園 栄養教諭 石原由喜子

給食では人参とキャベツは加熱して作りましたが、ご家庭では衛生管理に気を付けながら生で食べて頂いても良いです。



## にんじんとキャベツのラペ

### ★材料★ 3～4人分

にんじん	50g
キャベツ	100g
みかん缶	75g
酢	10g(小さじ2)
レモン果汁	適量
砂糖	5g(小さじ1と2/3)
オリーブ油	2.5g(小さじ1弱)
塩	2.5g(小さじ1/2)
コショウ	少々

### ★作り方★

- ①にんじん、キャベツを千切りにする。  
みかん缶は汁をきっておく。
- ②材料を全て混ぜる。

加熱する場合は熱湯でさっとゆでて水にさらすか、電子レンジで加熱し、よく冷ましてから調味料に漬けてください。

- にんじんは皮膚や粘膜を丈夫にするカロテンを含んでいます。
- キャベツをブロッコリーやきゅうりにアレンジしても良いですね。