

白石町長  
コラム  
Vol.71

# 「不易流行」

くよき伝統を守りながら(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

和4年4月からの義務

## 3年ぶりに明徳学園にて

6月になって3年ぶりに明徳学園でお話をする機会ができました。

今回のテーマは「不易流行」奥大山・江府町の展望」でした。新型コロナウィルス感染症の流行が始まってから現在までの間、各種

行事の開催等に制限がかかり、住民のみなさんにはご不便をおかけしてきました。そのような状況の中、行政として取り組んできたことを説明させていただきました。

令和3年1月の役場新庁舎開庁、同年4月から始めた町営交通、同年12月から始めた「命を守る端末」の利用助成とスマホ教室、令

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。

教育学校「奥大山江府学園」開校等々。さらにこれから進めていく

佐川地区の開発、奥大山自然塾、そしてあやめ館や旧役場庁舎等の

公共施設の活用についてのお話もしました。

また、今回とてもいい機会をいただいたので、マイナンバーカードの普及についての協力を要請しました。カードを持つことのメリットを付加すること等、普及促進のアイデアもお話しし、逆に聴講者からご提案もいただきました。

今後、役場として全力を上げて努力してまいりますので、住民のみなさんの御理解と御協力をよろしくお願ひします。

## こうふレシピ Vol.4

監修：奥大山江府学園 栄養教諭 石原由喜子

給食センターや保育園の夏メニューにも登場♪  
フレッシュなトマトはもちろん、ご家庭では日にちがたって、しわになったトマト、熟れすぎて割れたトマトでもおいしくよみがえります。トマトが沢山とれる季節のSDGsなレシピです。

### 作り方

- ①鍋に玉ねぎ・しめじ・水600mlを入れ、中火で煮る。
- ②煮立ったら、豚肉をほぐしながら加える。
- ③玉ねぎが透き通ったら、調味料で味付けをする。
- ④トマトを加え、卵をとく。

### 材料と下準備 (4人分)

- ・玉ねぎ 中半分 (100g程度)・・・薄くスライスをする
- ・豚肉 50g・・・1口大に切る
- ・しめじ 50g・・・小房に分ける
- ・トマト 小1個 (100g程度)・・・角切りにする
- ・卵 2個 (100g程度)・・・とく



### 夏の朝ごはんにも! トマトの卵スープ

1人分あたり  
エネルギー 約80kcal  
食塩 約0.9g

### 《調味料》

- ★コンソメ 小さじ1
- ★しょうゆ 小さじ1
- ★食塩 少々
- ★こしょう 少々