

白石町長
コラム
Vol.68

「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

未来に夢が描ける町

いつもタイトルは担当者に任せていた町長コラム「不易流行」ですが、今回は私自身が付けました。この言葉は、「安全、安心、健康に暮らせる町」「自己実現ができる町」とともに、私が町長に就任した時に掲げた町政の三つの柱の一つです。

3月26日に江府小学校と江府中学校の閉校式があります。また、4月7日には奥大山江府学園の開校式があります。江府小学校は13年、江府中学校は63年の歴史に幕を下ろし、小中一貫の義務教育学校として生まれ変わります。直面する人口減少に対処しながら、子どもたちにより良い教育を受けてもらうため、前向き

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。

に検討、選択した結果です。世界に通用する

人財を育成するために、乏しい財源をなんとかしようと、クラウドファンディングで全国に支援を求めたところ、予定額の10倍にあたる約3,000万円を頂戴しました。全国のみなさんからの期待に応えるべく、奥大山江府学園の教育内容や教育環境を充実させるとともに、防災情報センターを生涯学習の拠点施設として機能強化を図ります。子どもたちは江府町の宝であり、無限の可能性を秘めています。これからも、創意工夫を重ねながら、子どもたちに未来の夢を描いてもらえ、そんな取り組みを進めていきたいと思えます。(この記事は3月24日に書いています。)

こうふレシピ Vol.1

監修：管理栄養士 村上まどか

今月から毎月レシピを掲載します。今回は春が旬の食材、タケノコを使ったレシピをご紹介します。タケノコと野菜を卵でとじただけの簡単レシピです。タケノコの食感が楽しめます。

ポイント! /

焼いたあとに調味料をからめることで、少しの味付けておいしく、減塩になります。

作り方

- ※タケノコはあく抜きし、やわらかく煮たものを使用。(今回は水煮を使用)
- ①タケノコは粗みじん切り、ねぎは斜め薄切りにする。ごま油をひいたフライパンでしらすと一緒に炒める。(ねぎがやわらかくなるまで)
- ②ボウルに卵を溶いて、①を入れて混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を流し入れる。半熟状になったら半分に折り、こんがり焼いた後、合わせた★を加えてからめる。



～春の野菜オムレツ～

材料(1人分)

※人数に合わせて倍にしてください

- ・卵・・・1個
- ・ごま油・・・小さじ1/2
- ・タケノコ・・・50g
- ・サラダ油・・・小さじ1/2
- ・長ねぎ・・・1/4本
- ★しょうゆ・・・小さじ1/2 弱
- ・しらす・・・大さじ1
- ★だし汁・・・小さじ2

【栄養成分表(1人あたり)】エネルギー185kcal、食塩0.8g