

みんなの声

このコーナーでは、皆さんからお寄せいただいた「町への手紙」の一部とその回答を掲載します。なお、スペースの関係で質問の内容は一部簡略化させていただきます。

Q 新庁舎に町民が利用できる食堂について

新庁舎の中に町民の利用できる食堂があれば是非利用したいのですが、設置する予定はありますか。

(中谷・男性)

A 今のところ新庁舎内にレストラン等の設置は考えていません

食事については、今のところ新庁舎内でのレストラン等の設置は考えておりません。たとえ、食事を提供することができるところを設置したとしても、営業するための人件費や利用者数等を考慮した場合に採算がとれるのか、独立採算性を考えた場合、赤字だからと言って町民の税金を投入することは問題があります。現時点では、新庁舎内1階に休憩室およびサロンのな場所をもつけ、弁当等を持ち込

むなどして利用できるようにします。また、そこには自動販売機や給茶器を設置して、有料でジュース等が飲めたり、無料でお茶が飲めるように考えています。

(総務課)

Q 生活道路や農道の改良の改良工事について

生活排水を自分で作って流している状況ですので、生活道路や農道の改良工事をして欲しいです。

(須賀・男性)

A 区長さんや地権者のかたがたと協議したうえで申請となります

町での道路改良工事について回答いたしますが、各行政区の区長さんより行政区内において道路改良等を希望する路線がある場合には、その沿線に接する土地所有者の同意

書を作成し、区長名にて申請していただくように用紙を配布してあります。

これらの申請路線内容を協議し必要性の高い路線から財政状況等との検討を行い、その年度の実施場所および延長などについて、道路改良促進協議会に諮問を行い決定しての実施方法を昭和44年より継続しており、道路行政も円滑に進んでおりますので、今後とも継続されると思います。

そこで、申請については区長さんや地権者のかたがたと十分協議しましての申請となりますのでよろしくお願いいたします。

(都市建設課)



レシピ

さつまいもは蒸すかゆでて皮を除き、つぶしておく。
鶏挽肉にAを加え、練り上げる。
に の肉あんを包む。
菊は花びらのみ、酢少々を加えた熱湯でさつとゆがく。
だし汁を調味し、 を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
を器に盛り、 を注ぎ入れる。



Cooking しましょ 55

手軽にできる家庭料理

「芋まんじゅうの菊あんかけ」

材料 (4人分)

さつまいも
A
みそ 大さじ1
砂糖 大さじ1
みりん 小さじ1
鶏挽肉 20g
黄菊 1/4パック
だし汁 160cc
酒 少々
塩 小さじ2
薄口しょう油 小さじ1強
片栗粉 小さじ1強
酢 少々

今回のお料理は・・・

今回の料理はフレッシュグルメ教室の資料です。これは12月15日(水)にオフトークの自主番組でも放送される予定です。

おすすめポイント!

じゃがいもや里芋を使うと一味違います。

