

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。

①タウンミーティング初開催

3月1日に滝沢ふるさと交流館でタウンミーティングを行いました。気軽に参加できるよう申し込み不要としていましたが、子どもから大人までさまざまな年代の皆さんと意見交換ができてうれしく、貴重な時間でした。もう少しお子さんにも分かりやすく事業の説明をできればよかったと反省点がありますが…。当日の様子は市HPでも見ることができます。タウンミーティングは今後も開催予定で、広報などでお知らせします。ぜひ一緒に滝沢の未来について語りましょう！

●問い合わせ 企画政策課 (☎ 656 - 6562)



②市内小中学校で卒業式

3月13日、姥屋敷小中学校の卒業式に出席しました。伝統のハンドベル演奏。先輩から後輩へ受け継がれてきた音色は優しく息がぴったりで、小さな頃から一緒に歩んできた絆そのものだと、心に響きました。



卒業生の皆さんからは、家族や先生、学校生活を共にした仲間や地域の皆さんへの感謝の言葉が述べられました。この子たちは、家族や先生をはじめ、家族のように温かい地域の皆さんに見守られながら、素直に育っているなあ、と胸が熱くなりました。

改めまして、卒業を迎えた市内すべての学校の卒業生の皆さん、卒業おめでとうございます。皆さんのこれからの未来が、希望と喜びに満ちたものでありますように。心から応援しています。

おいしいレシピ

【そら豆の焼きコロッケ】



【材料（4人分）】

ジャガイモ 約 300 g、ソラマメ 4 本、
●タマネギ 1/2 個、●豚ひき肉 40 g、
●水煮ひじき 10 g、●塩こしょう 少々、
サラダ油 少々、◎小麦粉 30 g、◎水 50cc、
パン粉 適量、サラダ菜 4 枚、ミニトマト 4 個

【作り方】

- ①ジャガイモはゆでるか、電子レンジで柔らかくなるまで加熱して、熱いうちにつぶす。
- ②ソラマメはさやから外し、ゆでて薄皮をむく。

今月は元村保育園からの紹介！

年齢に合わせた米とぎや卵割りなどのお手伝い活動や、畑で育てた野菜を使用したクッキングなどの経験で、楽しくおいしく食べられるよう、さまざまな食育活動をしています。



また、年間を通して地域の産直に食材を注文し、滝沢産の安全で新鮮な食材を使用するよう地産地消を心掛けています。

- ③タマネギはみじん切りにし、サラダ油で●を炒めて粗熱を取っておく。
- ④①～③を混ぜて、楕円形に形成する。
- ⑤◎で水溶き小麦粉を作り、④に付けてからパン粉をまぶす。
- ⑥180℃のオーブンで10～15分で焼いて、サラダ菜とミニトマトを添えてできあがり。

✳️ほくほくのジャガイモに彩りがきれいなソラマメを入れた、春らしいコロッケです。保育園の子ども達にも人気のメニューです✳️