

人を 苺田を 地球を想う ～今こそ行動 SDGs～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS × KANDA



町の未来に向けて提言！「苺田町SDGs子ども議会」を開催します

苺田町では、2030年までに達成すべき国際目標であるSDGsに関する取組みを、令和3年度より進めています。

今年度の苺田町SDGs推進プロジェクトのひとつとして、「苺田町SDGs子ども議会」を開催します。この事業は、苺田町の未来を担う子どもたちが、本会議場においてSDGsについて学習した成果を発表するとともに、SDGsの視点から苺田町の未来について提言することにより、SDGsに関する理解を深めることを目的としています。なお、一般の方も苺田町役場の会議室において、ライブ中継による傍聴が可能ですので、ぜひご参加ください。



■日時／2月4日 9:30～12:00 (事前申込不要)

■場所／苺田町役場 5階議会委員会室

※6階の議会傍聴席は学校や保護者などの関係者のみの入室となります。

●問／企画課 ☎093・588・1006

SDGs子ども議会に向けて事前学習会を開催

子ども議員を対象に、12月22日に事前学習会を開催しました。学習会では、まず子どもたち一人ひとりに町長から任命書とSDGsバッジが手渡されたあと、町のSDGsの取り組みや苺田町議会の仕組みなどについて学習。本会議場の見学も行い、子どもたちは熱心に学んでいました。参加した児童は「議場がとても大きくて驚きました。本番でしっかり提言ができるように頑張りたいです」と話していました。



被災地の方々への支援にご協力をお願いします

令和6年能登半島地震の災害義援金箱を設置しました

1月1日に発生した能登地方を震源とする地震に対する災害義援金を受け付けています。集まった義援金は、被災された方々の支援に活用します。

皆様のご協力をお待ちしております。

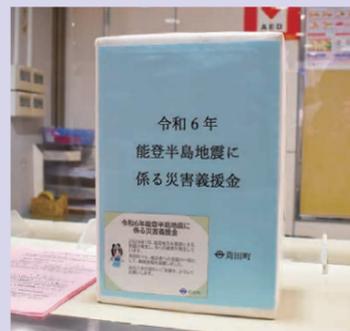
■受付期間／1月5日(金)から当面の間

■設置場所／役場2階ロビー(案内カウンター前)・西部公民館

※物資の提供は受け付けていません。

※苺田町では領収証の発行を行っていません。

●問い合わせ／総務課 庶務行政担当 ☎093・434・1112



すこやか写真館

1月生



馬場 香奈ちゃん(4日)

いつもニコニコでみんなを笑顔にしてくれるかなちゃん。お誕生日おめでとう♡



松井 春頼ちゃん(18日)

生まれてきてくれてありがとう！我が家に春が来たよ♡元氣いっぱい育ててね！



與田 凰心ちゃん(29日)

生まれてきてくれてありがとう♡これからも元氣に育ててね！宝物だよ♡



濱田 望未ちゃん(4日)

いつも笑顔で元氣な、のんちゃん♡沢山の幸せをありがとう！

3月生まれの赤ちゃんの写真を募集しています！

3月生の満1歳の赤ちゃんの写真を募集しています。お子様の名前(ふりがな)・誕生日、保護者の住所・連絡先、メッセージ(30字程度)を添えて、2月26日(日)までに持参・郵送・webのいずれかでご応募ください。

■郵送／〒800-0392 苺田町富久町1-19-1 苺田町役場 企画課広報広聴担当

■web／右のQRコードから

●申込・問／企画課 ☎093・434・1921

応募はwebが便利！

QRコードを読み込めば、いつでもどこでも簡単に応募できます！ご応募の際はぜひご利用ください！



管理栄養士のおうちレシピ

節分に食べよう！鬼除け汁



■材料(2人前)

- 豚バラ肉(薄切り)…100g
- 大根……………100g
- にんじん……………1/3本
- 水煮大豆……………75g
- こんにやく…1/3枚(100g)
- ごま油……………小さじ1
- 等覚寺の味噌……大さじ2
- ネギ……………適量
- A
- 水……………300cc
- 和風顆粒だし……小さじ1

1人分栄養素

- ▶エネルギー 327kcal
- ▶たんぱく質 14.2g
- ▶脂質 25.3g
- ▶食物繊維 5.5g
- ▶食塩相当量 1.9g

管理栄養士のワンポイント解説

今回は、節分にちなんだ「鬼除け汁」のご紹介です！汁の具に使用している大豆は、畑の肉と言われるほどたんぱく質を多く含み、腸内環境を整えるオリゴ糖なども含んでいます。また、こんにやくにはグルコマンナンという食物繊維が含まれ、体内の老廃物を排出してくれる働きがあります。節分の日ぜひどうぞ！

作り方

- 1 豚肉を食べやすい大きさに切る。
- 2 大根・にんじんは皮をむき、いちよう切りにする。こんにやくはスプーンなどを使ってひと口大にちぎり、下茹でをしてザルに上げる。
- 3 鍋にごま油を熱し、1を炒め、色が変わったら2を加え炒める。全体に油が回ったらAを加えて、火が通るまで弱火で7分ほど煮る。アクが出たら取り除く。
- 4 水煮大豆を加え、味噌を溶き入れ、さっと煮る。
- 5 器に盛り、ネギを散らしたら出来上がり！