

# たまごさんが行く!!



少し早めのクリスマスプレゼント  
12月4日

こども園に、クウタンとサンタさんが遊びに来てくれました。  
4歳児クラスの子もたちとクイズを楽しんだ後、プレゼントが贈られました。

毎年、こども園も参加していたエアポートクリスマスフェスティバルが空港で開催されなかったことから、少しでも子どもたちに楽しんでもらいたいということで、成田国際空港株式会社（NAA）が企画してくれた今回のクウタンとサンタさんの訪問。たまごさんも参加して子どもたちの笑顔があふれる少し早めのクリスマスイベントになりました。



たまごさんも一緒にみんなで記念撮影  
以前より「ふっくら」に磨きをかけた、たまごさんに皆さん気が付きましたか？  
どこかで会ったときにぜひチェックしてみてください。

## 皆さんの意見を募集します ~パブリックコメントの実施~

町の重要な政策を行う上で、計画等の趣旨、内容を公表し、皆さんから広く意見を募集します。  
いただいた意見は整理・要約し、意見への考え方をホームページで公表します。

- ①「第5次多古町総合計画(素案)」
- ②「第2次多古町男女共同参画推進プラン(素案)」

「多古町総合計画」…町のすべての計画の基本となる最上位計画  
「多古町男女共同参画推進プラン」…町が目指す男女共同参画社会を実現するための計画

**意見募集期間および閲覧期間**

1月4日(月)～2月3日(水)【土・日・祝日を除く】 午前8時30分～午後5時

**閲覧場所**

役場 企画空港政策課窓口・総合案内窓口、コミュニティプラザ  
※町ホームページでもご覧いただけます。

**意見提出方法(提出先)**

郵送、窓口提出、FAX (76-7144)、メールのいずれかによりご提出ください。

お問合せ●企画空港政策課企画政策係 ☎ 76-5409



- ③「多古町地域福祉計画(素案)」
- ④「第6次多古町障害者計画・第6期多古町障害福祉計画・第2期多古町障害児福祉計画(素案)」
- ⑤「多古町高齢者保健福祉計画・第8期介護保険事業計画(素案)」

「多古町地域福祉計画」…地域福祉推進の方向を示す計画  
「多古町障害者計画・多古町障害福祉計画・多古町障害児福祉計画」…障害施策を総合的かつ計画的に推進するための計画と、障害福祉サービス等の円滑な実施を確保するための計画  
「多古町高齢者保健福祉計画・多古町介護保険事業計画」…高齢者施策に関する基本的な目標を設定し取り組むべき施策全般を定める計画と、介護保険事業に係る計画

**意見募集期間および閲覧期間**

1月8日(金)～2月8日(月)【土・日・祝日を除く】 午前8時30分～午後5時

**閲覧場所**

保健福祉センター、役場総合案内窓口、コミュニティプラザ ※町ホームページでもご覧いただけます。

**意見提出方法(提出先)**

郵送、窓口提出、FAX (76-3186)、メールのいずれかによりご提出ください。

お問合せ●保健福祉課 ③・④：福祉係、⑤：介護保険係 ☎ 76-3185

### ⑥「多古町都市計画マスタープラン(素案)」

実施中

「多古町都市計画マスタープラン」…町の都市計画に関する基本的な方針

**意見募集期間および閲覧期間**

令和2年12月16日(水)～1月21日(木)【土・日・祝日、年末年始を除く】 午前8時30分～午後5時

**閲覧場所**

役場 都市計画課窓口・総合案内窓口、コミュニティプラザ ※町ホームページでもご覧いただけます。

**意見提出方法(提出先)**

郵送、窓口提出、FAX (76-7144)、メールのいずれかによりご提出ください。

お問合せ●都市計画課都市計画係 ☎ 76-5408

※郵送先 ①、②、⑥：〒289-2292 多古町多古 584 番地

③～⑤：〒289-2241 多古町多古 2848 番地

※意見提出用紙は、閲覧場所での配布やホームページよりダウンロードできます。

※コミュニティプラザは月曜日休館です。ただし、土・日曜日は閲覧可能です。

## 今月の給食レシピ

No.17



# 白菜のクリーム煮

**作り方**

**【下ごしらえ】**

ベーコンは1cm幅くらいに切る。にんじんは、厚さ3ミリのいちよう切りに、玉ねぎは厚さ3ミリの半月切りにする。白菜は、大きい葉の場合縦に3等分し、1cm幅に切る。しめじは、石突きを取りほぐしておく。

①鍋に、分量の水とにんじんを入れて火にかける。沸騰したら、ベーコン、玉ねぎ、白菜、しめじを入れて、軟らかくなるまで煮る。

②具が軟らかくなったら、シチューのルーを入れて溶かし、牛乳、こしょうを入れて仕上げる。

**材 料(4人分)**

ベーコン……………70g (4枚)  
にんじん……………60g (1/3本)  
玉ねぎ……………140g (1/2個)  
白菜……………160g (大きい葉1枚半)  
しめじ……………40g  
水……………400cc～500cc  
シチューのルー…70g程度(約3かけ)  
牛乳……………150cc  
こしょう……………少々

栄養価 (1人分)	
エネルギー	173kcal
たんぱく質	7.2g
脂質	9.1g
カルシウム	67mg
食塩相当量	2.1g

一口メモ 白菜がおいしくなる季節です。シチューのルーを使って簡単に野菜たっぷりのクリーム煮を作ってみませんか。体の中から温まりますよ。

**給食献立 11月18日(水)**

ピラフ 牛乳 野菜いろいろ肉団子 白菜のクリーム煮 麦芽ゼリー

