

[4月1日就任]新副町長をご紹介します



ひらの きんさく
平野 欽作
昭和31年生まれ
多古町東松崎在住

多古町議会の同意をいただき、4月1日付けで副町長に就任しました、平野欽作でございます。

私は、昭和54年に多古町職員に採用されて以来39年にわたり、町民の皆様をはじめ、多くの方々にご支援・ご協力をいただき行政事務に携わってまいりました。このたび、所町長の補佐役としての職責を担うことになり、その責任の重さ、大きさを痛感しております。

多古町は、緑豊かな自然に恵まれた美しいまちです。成田空港に隣接していることから首都圏へのアクセスなど利便性も併せ持つ魅力ある町です。更には圏央道の開通や成田空港の更なる機能強化により、益々発展が期待されております。

令和3年度を初年度とする第5次多古町総合計画で掲げる町の将来像は『世代を超えて みんなで暮らしつづきたい 多古町』です。この将来像の実現に向けて、微力ではございますが誠心誠意全力で取り組んでまいります所存でございます。

皆様の、より一層のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

略 歴

昭和54年4月	多古町職員として採用	平成28年4月	多古町職員に再任用
平成19年4月	学校教育課長	平成30年3月	再任用任期満了により多古町を退職
平成20年4月	教育課長	平成31年4月	成田国際空港株式会社入社 地域共生部 南地域相談センター
平成21年4月	総務課長	令和3年3月	退職
平成27年4月	学校教育課長(兼)学校給食センター所長	令和3年4月	多古町副町長に就任
平成28年3月	定年により多古町を退職		

多古町産農畜産物の特産品開発！

あなたの手で作ってみませんか
一経費の一部を補助します

農畜産物の魅力をまるごと“ぎゅ〜っと”詰め込んで、広くPRできるお土産品となるような特産品の開発事業などを行うための経費の一部を補助します。

補助対象者●町内で農畜産物を生産・加工・製品などの販売を行う個人、法人または団体など

補助対象事業●①特産品開発事業 ②魅力発信事業 ③ブランド推進事業

対象経費●開発経費、品質検査経費、パッケージ・ラベル製作費、広告宣伝費など
※人件費は除く

補助額●対象経費の2分の1(上限50万円まで)

申請方法●申請書に必要事項を記入し産業経済課に提出

申請期間●4月19日(月)～5月21日(金)

◆これまでに開発された主な特産品◆



お問合せ●産業経済課農業振興係 ☎ 76-5404



健康寿命アップ!! 地域で介護予防、始めてみませんか?

現在、コロナ禍の影響により、外出したり人と会って交流する機会が減っています。人と会い、話し、笑う、そのような交流は心の健康につながり、外出することは体の健康にもつながります。

感染予防をしながら、外出・交流を楽しみませんか。地域の集会所などを利用した集い「いきいき地区サロン」をご紹介します。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、中止している場合がありますので、開催についての詳細はお問い合わせください。



水戸地区「水戸ほっとサロン」

毎月第3火曜日 午前9時30分～11時30分
水戸共同利用施設

北中地区「うぐいす会」

毎月第3金曜日 午前9時30分～11時30分
北場集会所もしくは神行集会所(今年度は北場集会所)

南玉造地区「南玉造いきいきサロン」

毎月第2月曜日 午前9時30分～11時30分
常磐福祉センター(旧東保育所)

島地区「島いきいきサロン」

毎月第4火曜日 午前9時30分～11時30分
農村交流センター

お問合せ●地域包括支援センター ☎ 70-6111

五辻・つつじヶ丘地区「五辻・つつじヶ丘サロン」

毎月第2火曜日 午前9時30分～11時30分
五辻共同利用施設

染井地区「染井ふれあいサロン」

毎月第2・4水曜日 午前9時30分～10時30分
染井ふれあい館

「いきいきサロン」

毎月第1・3水曜日 午前10時～11時
たこらぼ(魅力発信交流館)

川島地区「川島いきいきサロン」

毎月第3木曜日 午前9時30分～11時 川島集会所

毎月第4金曜日 午前9時30分～11時 粟田公民館

今月の
給食
レシピ
No.20

五目きんぴら

作り方

- 【下ごしらえ】
ごぼう、にんじんは千切りにする。つきこんにゃくは、下ゆでしておく。
いんげんは、筋をとって3cmくらいの長さに切っておく。
- ①フライパンにサラダ油を熱し、ごぼう、にんじん、鶏肉を入れて炒める。(中火)
 - ②鶏肉の色が変わってきたら、つきこんにゃくといんげんを入れて炒める。
 - ③水、砂糖、みりんを加えて少し炒め煮し、しょうゆを加えて具材が柔らかくなるまでふたをして煮る。(中火～弱火)
 - ④煮汁が多い場合は、煮汁が少し残るくらいまで水分をとばし、最後に白ごまごま油を加えて仕上げる。

材 料(4人分)

- ごぼう……………150g
- にんじん……………50g(約1/3本)
- 鶏もも肉細切れ……………60g
- つきこんにゃく……………90g
- いんげん……………30g
- サラダ油……………小さじ1
- 水……………50cc
- 砂糖……………大さじ1強
- みりん……………小さじ1強
- しょうゆ……………大さじ1と1/3
- 白ごま……………小さじ1
- ごま油……………少量

栄養価(1人分)	
エネルギー	82kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	2.4g
カルシウム	52mg
食塩相当量	1.0g

一口メモ ●ごぼうとにんじんの他に、鶏肉やこんにゃく、いんげんを加えて食べ応えのある副菜になっています。お好みで輪切り唐辛子などを入れてもおいしいです。

給食献立 2月3日(水)

ごはん 牛乳 アジ割烹漬 五目きんぴら 生揚げのみそ汁 カル鉄ヨーグルト

