

## 福岡小学校新校舎が完成しました



小学校は、付知川、二ツ森、松林など豊かな自然環境の中にあり、市内産の東濃ひのきをふんだんに使った木の温もりや香りを感じることができる校舎となりました。

## 市長の公務日記

～東奔西走～

4月に統合した福岡地区の4つの地域の児童が共に学ぶ新しい福岡小学校の校舎が完成しました。

新たな学び舎となる福岡



夏の青空に輝く太陽のもと、7月29日に福岡小学校の竣工式典を執り行いました。

長引くコロナ禍やロシアによるウクライナ侵攻などの影響で工事が遅れ、4月からは仮校舎での生活となり、ご心配とご不便をおかけしましたが、夏休み明けから新校舎に移ることが出来ます。この間にも子どもたちは新しい級友たちと共にたくましく成長していると感じ、大変頼もしく感じております。

新校舎建設にあたりご理解とご協力を賜りました地域の皆さま、施工業者、そしてすべての関係者の皆さまに深く感謝申し上げます。

「大屋根の下に多彩な活動が広がる学校」として、子どもたちが健やかに成長してくれること、そしてふるさとに誇りを持ち、地域の皆さまと共に新たな伝統を築いていくことを切に願っております。

(市長談)



## 食べて健康レシピ

市の学校給食より

☆葉物野菜を食べよう☆

### チンゲン菜と春雨のスープ



1日 350g  
野菜を  
食べよう

1日の食塩摂取量の目標は

・男性7.5g未満・女性6.5g未満・高血圧の方6g未満

#### 健康レシピ情報

市ホームページに、手軽に作れる野菜料理を紹介しています。「健康レシピ」で検索またはこちらの二次元コードからご覧ください。



材料(2人分)

チンゲン菜…1/2株(70g) 春雨(乾)…10g  
しいたけ…2枚(30g) 卵…1個(50g)  
にんじん…小1/4本(25g)  
水…300ml  
しょうゆ…小さじ1  
鶏がらスープの素…小さじ1/3

作り方

- ① チンゲン菜は3cm長さに切り、しいたけはうす切りにする。にんじんは半月切りにする。
- ② 鍋に水、鶏がらスープの素を入れ、チンゲン菜の茎の部分、しいたけ、にんじんを加えて中火で煮る。
- ③ にんじんがやわらかくなったら、食べやすい大きさに切った春雨、チンゲン菜の葉の部分、しょうゆを加えてさっと煮る。
- ④ 溶き卵を回し入れ、卵に火が通ってふんわりとしたら火を止める。

問 健康医療課 (☎内線639)

#### 1人分の栄養価

エネルギー	カルシウム	たんぱく質	食物繊維	塩分
61 kcal	45 mg	3.2 g	1.5 g	0.8 g

### 人の動き 令和5年7月末現在

人口	74,707人	(-78人)
男	36,690人	(-43人)
女	38,017人	(-35人)
世帯数	31,623世帯	(-4世帯)
数値は外国人含む、( )内は前月比		

スマホで  
広報紙



市からの  
情報GET



編集後記

鳥獣被害対策について特集しました！最近サルなどの目撃情報が増えているように感じます。地域ぐるみで対策し、被害を減らすまちづくりをしていきましょう！