# 食育の秋

## 子どもたちの「食」を知る―食場体験
## 給食センターへ行こう

問い合わせ　総務学事課給食センター☎㊼7626

「給食センターへ行こう週間」として、市内小中学校の給食を調理している給食センターの見学や給食の試食などができます。この機会に参加してみませんか。

**とき**　11月11日(月)～15日(金)
10時30分～12時30分

**ところ**　給食センター

**内容**
①調理の見学
②学校給食についての話
③給食の試食

**対象**　市内在住の方

**定員**　1日につき25人（申込順）

**参加料**　260円（給食代）

**申し込み**　10月7日(月)～25日(金)（土・日曜日、祝日を除く）の9時から17時までに電話で給食センターへ。

※給食の献立内容は毎日違います。主食は「ごはん」のほかに「パン」、「めん」の場合があります。詳しくは、申し込み時に問い合わせてください。

まいあさたべよちゃん　もりもりたべるくん

## 来年4月から消防法令違反対象物を公表します――

問い合わせ　消防本部消防課☎㊸1048

令和2年4月1日から重大な消防法令違反のある建物を市ホームページで公表します。

**消防法令違反対象物の公表制度とは**
消防本部が立ち入り検査の際に確認した重大な消防法令違反のある建物を市ホームページで公表する制度です。死傷者が発生した建物火災の多くで重大な消防法令違反が発生しています。そのため、建物の利用者が、自ら利用する建物の危険性に関する情報を入手し、建物の利用を判断できるよう情報を公開します。

**公表対象となる建物**
○飲食店○物品販売店やホテルなど○不特定多数の方が利用する建物や病院○福祉施設など　1人で避難することが難しい方が利用する建物です。

**公表対象となる違反**
屋内消火栓設備、スプリンクラー設備または自動火災報知設備の設置義務があるにもかかわらず設置されていない重大な消防法令違反の場合です。

**公表時期**
消防本部が立ち入り検査で違反を確認し、建物関係者に違反を通知した日から14日が経過してもその違反が改善されない場合に公表します。また、違反が是正されるまで、公表します。

**公表の方法・内容**
建物の名称、建物の所在地、違反の内容を市ホームページで公表します。

**建物関係者の皆さんへ**
**増改築や用途変更は消防署に相談を**
所有または管理する建物で、増改築工事や使用用途の変更などを行う場合には、事前に消防署へ相談してください。建物の変更内容によっては、屋内消火栓設備、スプリンクラー設備または自動火災報知設備の設置が必要になる場合があります。これらの設備が設置されていない場合には公表の対象となることがありますので、注意してください。



## 10月19日「ひろしま食育の日」
## 10月13日▼19日「ひろしま食育ウィーク」

問い合わせ　保健医療課☎㊾2140

食推ちゃん

「ひろしま食育ウィーク」の期間中に、広島県教育委員会が主催する『ひろしま給食100万食プロジェクト』として、公募で決定した広島県産の食材を使った、家庭でも簡単にできるレシピ「ひろしま給食」統一メニューを県内の全学校給食実施校で提供する取り組みです。これは、家庭でも「ひろしま給食」を楽しむことを通して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するものです。

**今年度の統一メニューは「噛みってる！GoGo炒め」**

10月17日(木)の市内の学校給食で登場します。

また、食生活改善推進員さんと一緒に「ひろしま給食」を作って食べる教室を開催します。この機会に「ひろしま給食」を楽しく作って食べてください。

10月27日(日)の健康福祉まつりでは、食推さんがつくる3品の試食品を配布します。

## 料理教室の参加者募集！

問い合わせ　保健医療課☎㊾2140

**総合市民会館**

**とき**　10月11日(金)
10時～13時30分

**申し込み**　10月4日(金)までに電話で保健医療課へ

**玖波公民館**

**とき**　10月18日(金)
10時～13時30分

**申し込み**　10月7日(月)までに電話で保健医療課へ

**両会場共通**

**講師**　食生活改善推進員
**定員**　各会場20人程度(申込順)
**参加料**　1人500円(材料費)
**持参物**　エプロン、三角巾
**メニュー**　もぶり
噛みってる！GoGo炒め
具だくさんみそ汁
デザート

## 令和元年度「ひろしま給食」統一メニュー
## 噛みってる！GoGo炒め

**材料（一人分）**

| | |
|---|---|
| ごぼう（ささがき） | …20g |
| 豚肉（一口大） | ……20g |
| 板こんにゃく（細切り） | …15g |
| ごま油 | ……1.2g |
| 白ごま | ……0.6g |
| Ⓐ | |
| 赤みそ | ……1.8g |
| 濃口しょうゆ | …1.8g |
| 水 | ……1.5g |
| 砂糖 | ……1.8g |
| 酒 | …… 3g |

《作り方》
・材料の下準備をする。
ごぼう：ささがきにして水にさらす
こんにゃく：下ゆでし、細切りにする。
・ごま油を熱し、豚肉➡ごぼう➡こんにゃくの順に加えて炒める。
・Ⓐを入れて、水分がなくなるまでしっかり炒める。
・白ごまを加える。

## 農業用ため池の届け出制度が始まります

問い合わせ　産業振興課☎㊾2130

「農業用ため池の管理及び保全に関する法律」が施行され、ため池に関する情報を届け出ることになりました。

**届け出が必要な方**
農業用ため池の所有者または管理者

**届け出先**　産業振興課

**届け出期間**
10月15日(火)～12月27日(金)

**Q&A**

**Q1** どのようなため池が届け出の対象ですか。
**A1** 農業用に利用されるため池は、全て対象です。現在使用していなくても、利用できる状態のため池は、届け出が必要です。

**Q2** どのようなことを届け出るのでしょうか。
**A2** ため池の名称、所在地、管理者の氏名、ため池の規模などです。

**Q3** 届け出は誰がするのでしょうか。
**A3** ため池の所有者または管理者が提出します。
※管理者とは、ため池の操作、修繕などを行う方です。