

読者の皆さんから届いたお便りなどを紹介します



蔵全体に美しい音色が響く

山田地内の古民家・菊池邸の郷蔵で10月30日、「GO!GO!ゴーグラー!コンサート」を開催しました。これは、市民提案型事業としても採択されたもの。地域の歴史や魅力を伝える場になるよう、郷蔵の修繕・整備を進め、今回、こけら落としとしてイベントを実施しました。

訪れた観客からは、「近くで演奏や合唱が聴けて感動した」、「いろいろな人と感動が共有できてよかった」など、多くのうれしい声をいただきました。

場所を提供していただいた菊池家の皆さんをはじめ、音響や飾りつけの素材提供など、多くの人の協力で企画は大成しました。これからこの蔵で集い、交流の場を広げていきたいと思っています。

(山田プロジェクト 実行委員会)

10月23日、市西部地域で活動する社会福祉法人雪舟福祉会は、総社駅前子育て支援の拠点施設「そつじや子育ての駅ほのぼの」を開設しました。大型遊具や絵本コーナーなどを備え、就学前の子どもが遊べて、保護者がゆつくり過ごすことができる予約制のプレイパークです。

現在、核家族化の進行や共働き世帯の増加、長期化するコロナ禍の影響による近隣住民や親戚との交流減少などが起こり、子育てに不安や負担を感じる世帯が増加しています。この施設は、「そこに行けば誰かに会え、困ったときには相談できる」をコンセプトに、親も子ども安心できる居場所でありたいと考えています。

(社会福祉法人雪舟福祉会)



思い思いに楽しむ親子連れら

そうじゃ特産商品シリーズが当たる

広報クイズ

今月の『広報そうじゃ』を読んで、次の文の●に入る言葉を書いてください。

Q 11月12日に開催された、そうじゃ子ども議会。「●●●の地域移行」に関して、19人の中学生が議員として、市長や教育長らと議論を交わしました。

【応募方法】 はがきかメールに答えと住所、氏名、電話番号、市政や広報紙に対するご意見やご要望を明記のうえ、編集室へ。メールの場合は件名に「広報クイズ回答」と記載してください。正解者のなかから2人に「そうじゃ消防署カレー」1個と「そうじゃ小学校ライスカレー」1個、「そうじゃ赤米がゆ」1個をセットで贈ります。いただいた意見などに対して、担当課から連絡することがあります。

【応募期限】 令和5年1月4日(木) 【10月号の答え】 99

【10月号の当選者】 榎原敬子さん(井手)、森安結女さん(清音三因)

[応募総数 17件]

【応募先】 〒719-1192 中央一丁目1番1号 総社市役所市政情報課 ☒ shisei@city.soja.okayama.jp

人口・世帯数 (令和4年10月31日現在)

人口 69,688人(前月比-8人)
(うち外国人住民1,571人 前月比-14人)
男 33,928人(前月比+1人)
女 35,760人(前月比-9人)
世帯数 29,250世帯(前月比±0世帯)

市民憲章

わたしたちは、美しい自然と豊かな吉備文化にはぐくまれている総社市民です。

このことに誇りと責任をもち明るく豊かなまちをつくることにつとめます。

- 1 郷土を大切に
美しい環境を まもりましょう。
- 1 生涯学び
明るい家庭を きずきましょう。
- 1 たがいに助け合い
あたたかいまちをつくりましょう。

市の花・木・鳥

◎市の花/れんげ ◎市の木/もみじ ◎市の鳥/タンチョウ

小児医療費公費負担制度



安心して医療が受けられる制度をみんなで守りましょう

市では、中学生までの医療費を公費で負担(中学生の通院は1割自己負担)する小児医療費公費負担制度を実施しています。子どもの健康維持と子育てにかかる経済的負担の軽減を目的としたこの制度を継続していくために、医療の適正な受診にご協力をお願いします。また、子どもたちが健康に過ごすためには、予防が大切です。「早寝・早起き・朝ごはん」で規則正しい生活を送るとともに、手洗い・うがい・歯磨きなどの基本的な生活習慣を身に付けましょう。

【医療費適正化のためにできること】

- ▼同じ病気で複数の病院を受診する「はしご受診」はやめましょう
 - ▼病院は診療時間内に受診しましょう
 - ▼小児救急医療電話相談(#8000 か ☎ 086-801-0018)を利用しましょう
 - ▼予防接種や健診を受けましょう
- 問い合わせ こども課子育て支援係(☎ 0866-92-8268)

毎月19日は食育の日



抑ね早おき朝ごはん

チュッピー子育てほっとメール

kosodate@city.soja.okayama.jp

子育ての相談をしたくて、も時間がとれない人、窓口で相談しにくい人の悩みに、チュッピーと市職員・保健師が答えます。



問い合わせ こども課子育て支援係(☎ 0866-92-8268)

学校給食 おすすめレシピ

サワラのネギソースかけ

●材料(4人分)

- サワラ…4切れ ●酒…適量 ●ネギ…10g
- ショウガ…2g
- 調味料…酒=大さじ1、砂糖=小さじ1と2分の1
しょうゆ・みりん=各小さじ1、水=大さじ2

●作り方

- ① ネギは小口切りにし、ショウガはすりおろす。
- ② サワラに酒を振り、全体にからめて5分ほど置く。ペーパータオルなどで水分をしっかり拭き取り、焼く。
- ③ ①と調味料を合わせて沸騰させる。
- ④ ②に③をかける。

●その他の献立 ごはん、牛乳、はりはり漬け、さつま汁

