



6年度 提案型協働事業が決定



詳細はこちら▲

市民提案型協働事業：5事業

市民の皆さんが、地域課題の解決に向け、市と協働で実施したいテーマを自由に企画・提案する事業です。

- 人生100年時代の音楽健康レクリエーション「ヨッコラショーズ」(童謡を歌う会 そよ風)
高齢者が音楽に合わせて身体を動かし、楽しみながら定期的に交流できる場を提供
- 狭山市探訪ウォーキングマップの制作(NPO法人さやま生涯学習をすすめる市民の会)
狭山市の歴史・文化などに親しむマップを制作し、ウォーキングイベントを開催
- おさがり交換会(こそだて支援comono)
サイズアウトした子どもの洋服や雑貨などを持ち寄り、譲り合える場や交流の場を提供
- イベント型子どもの居場所づくり事業(ÄKTÖ)
子どもたちの孤独感の軽減を目的とした居場所づくりとイベントの実施

- にじいろ体操教室(一般社団法人mama's community)
障害のある方やその家族も参加できる体操教室を開催

行政提案型協働事業：2事業

市が市民活動団体などと協働で実施したいテーマを公表し、その中から市民活動団体などが関心のあるテーマを提案する事業です。

- 集まれ、オンラインしゃべり場(NPO法人地域教育ネットワーク)
オンラインで子どもや若者が交流できる場を提供
- 災害時に活躍するアマチュア無線ネットワークの構築(狭山非常通信チーム)
災害時に備え、無線従事者の育成とネットワークの構築に向けた勉強会やイベントを開催

問合せ 自治文化課へ ☎2937-5749



今月のメニュー

タケノコの春巻き

今月の食材 タケノコ



作り方

- ①タケノコを長さ10cm程度の細切りにする
- ②アスパラガスは、根元の硬い部分の皮をむき、さっとゆで、10cm程度に切る。チーズは1cm四方の棒状に切る
- ③春巻きの皮を斜めに広げ、大葉を2枚乗せた上に鯛の切り身を3枚広げて置く
- ④さらに①と②を乗せ、手前から一巻きし、左右を折り込み、巻く
- ⑤巻き終わりを水で溶いた小麦粉で止め、170℃の油で2分揚げる

※レモン汁をかけてもおいしく召し上がれます

材料・2人分

- ゆでたタケノコ1/4本 ●春巻きの皮4枚
- カマンベールチーズ1/2個 ●大葉8枚
- 鯛の切身(刺身)12切 ●アスパラガス2本
- 揚げ油 ●小麦粉適量

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

