

「しおじり声のひろば」は、皆さんの声をお届けする広場です。「市長への手紙」や市ホームページ「しおじり声のひろば」からいただいたご意見・ご感想などをご紹介します。※紙面の都合により、内容を一部変更しています。



今月のテーマ
公立保育園での紙おむつ処理について

Q 保育所への入園を希望しているのですが、塩尻市では保育中の使用済み紙おむつの処理はどのようにしているのでしょうか。

A **お答えします**
本市の公立保育園では、保護者の皆さんにお子さんの健康状態などを確認していただくため、使用済み紙おむつはご家庭に持ち帰り、処分をお願いしてまいりました。

しかしながら、持ち帰る手間や衛生面への不安などもあったため、令和5年1月から、保護者の皆さんの持ち帰りを廃止し、保育園が回収してまとめて処分をしています。また、民間保育所などにおいても同様の取り組みが行われており、保護者の皆さんの負

担軽減を図っています。5年1月末には、使用済み紙おむつを園で処分することを推奨する通知が厚生労働省から発出されるなど、全国的に保護者の利便性向上や保育士の負担軽減などを理由に見直しの動きが広がっています。



問
直 0263⑤0844
こども課保育企画係

市政へのご意見は
しおじり声のひろば
市長への手紙から

しおじり声のひろば(市ホームページ)



(🌐 <https://www.city.shiojiri.lg.jp/site/toiawase/>)

お寄せいただいたご意見などには、おおむね1週間以内に回答します。また、各担当課へのお問い合わせも同様に受け付けています。

市長への手紙



お寄せいただいたご意見などには、おおむね1週間以内に回答します。

■受付先 市役所1階総合案内、各支所

■投函箱の設置場所

市役所1階市民ホール

※郵送の場合は、84円切手を貼って郵送してください。

保育園での紙おむつ処分についてお聞きします。

市民インタビュー



保育園での紙おむつ処分について、子どもを預ける保護者や、現場で対応をしている保育園の先生にお聞きしました。



手塚 麻里奈さん
 苺香ちゃん
 (堀ノ内)

持ち帰りの手間がなくなりました

未満児2人を預けていた時は、1日に約10個の紙おむつを持ち帰っていました。数日でかなりの量になり、回収日までの保管場所に困っていました。園で処分してもらえるようになり、家で処分する紙おむつの量が半分以上減って、ゴミ袋の消費量も減りました。持ち帰る手間がなくなり、とても助かっています。



高砂 芳深先生
 (宗賀中央保育園)

健康状態は変わらずチェック

以前は、保護者に園児ごとバケツを用意してもらい、持ち帰り用のビニール袋の設置と、保育中に出た使用済み紙おむつの持ち帰りを毎日お願いしていました。保育園で処分するようになりましたが、園児の健康状態は以前と変わらずチェックし、保護者にお伝えしていきます。



グレートス キッチン



グレートスが
健康レシピをお届け!

塩尻市食育推進
キャラクター
グレートス

ワンポイント

酢の酸味、香辛料のカレー粉や香味野菜の長ネギ・小ネギの風味を活用することで食塩の使用量を減らすことができます。



鶏肉のカレー甘酢炒め

材料(4人分)

鶏胸肉 …… 320グラム	片栗粉 …… 大さじ2と1/2
マヨネーズ …… 小さじ1	カレー粉 …… 小さじ1/2
キャベツ …… 120グラム	油 …… 小さじ1
エリンギ …… 100グラム	★しょうゆ …… 大さじ1強
ニンジン …… 40グラム	★砂糖 …… 大さじ2
長ネギ …… 100グラム	★酢 …… 大さじ2
小ネギ …… 適量	★酒 …… 大さじ2

*1人分栄養量 エネルギー…194kcal、たんぱく質…21.6g、
脂質…3.8g、塩分…1.0g

作り方

- 1 鶏胸肉は一口大のそぎ切りにし、マヨネーズを絡めて15分ほど漬け込む。
- 2 キャベツはざく切り、エリンギは縦に薄切りにし短冊状に切る。ニンジンは半月の薄切り、長ネギは1.5cmのぶつ切り、小ネギは小口切りにする。
- 3 片栗粉とカレー粉を入れたビニール袋に①を入れ、満遍なくまぶす。
- 4 フライパンに油をひき、③を火が通るまで焼いて、お皿に取り出す。
- 5 同じフライパンにエリンギ、ニンジン、長ネギを入れて炒める。長ネギに焼き目を付けると風味がより良くなります。
- 6 キャベツと④を入れ、炒め合わせたら★を加え、全体に絡めとろみが付くまで煮詰めて、お皿に盛り付け、小ネギを散らしたら出来上がり。

気をつけよう!

消費生活

トラブル



! クーリング・オフってどんな制度?

クーリング・オフは「頭を冷やして考え直す」という意味です。消費者が申し込みや契約の締結をした場合でも、一定の期間内であれば無条件で申し込みの撤回や、契約の解除ができる制度です。主に訪問販売や電話勧誘販売など不意打ちの勧誘による契約や、マルチ商法など特殊な契約に対して、この制度が設けられています。

クーリング・オフができる期間は取引形態によって異なり、例えば訪問販売では、法定書面またはメールなどの受領日から8日間です。

5月号では「いったん契約が成立すると、一方の都合だけで契約をやめることはできません」という話をしました。

民法が規定するこの原則は、あくまでも契約当事者が対等な立場であることが前提です。この前提を知ってもらった上で私たちの日常に目を向けると、売買契約、請負契約など生活に欠かせない契約の数々は、私たち消費者と事業者との契約がほとんどです。消費者と事業者の間には情報の質や量、そして交渉力に関して格差があり、対等な立場での契約とは決して言えません。そこで消費者の利益を守るために設けられた特別な制度が、この「クーリング・オフ」という制度です。

問

塩尻市消費生活センター
☎内線1129
消費者ホットライン
☎内線1888