

「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」などから頂いたご意見などをご紹介します。※紙面の都合により、内容を一部変更する場合があります。



今月のテーマ
食料品の寄付について

Q 昨今の食料品の価格高騰などで、食べる物に困っている人が増えていると聞きました。食料品はどのように寄付すればよいでしょうか。

A お答えします

本市では、市生活就労支援センター「まいさぼ塩尻」で食料品の寄付を受け付けています。生活にお困りの人などの相談を受け、必要に応じて米やカップ麺、缶詰などの食料をお渡ししています（令和6年度実績237件）。

この他にもまいさぼ塩尻では、自立に向けた支援、ハローワークと連携した就労支援、就労体験などの案内、家計の見える化と家計管理の意欲を引き出す家計改善支援の実施など、さまざまな生活の自立助長に向けた支援を行っています。

ます。食料品の寄付の受け付けについては、次のとおりです。

■期間 随時

■場所

- 市保健福祉センター2階 塩尻市社会福祉協議会内 まいさぼ塩尻
- ふれあいセンター広丘・洗馬・東部

■対象

- 米（古米も受け付け可能。米袋の返却は不可）
- 食品（缶詰、レトルト食品、インスタント食品、カップ麺など）

※いずれも賞味期限が1カ月以上先で、常温保存できる未開封のものをお願いします。

■問

福祉支援課 生活支援係
☎0263②0280
内線2113

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)



(URL<https://www.city.shiojiri.lg.jp/soshiki/>)

お寄せいただいたご意見、各課への問い合わせなどには、おおむね1週間程度を目安に回答します。

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週間程度を目安に回答します。

■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、110円切手を貼って郵送してください。

食料品の寄付について
聞きました

市民インタビュー



上條 翔鳳さん
(上西条)

もらった「うれしい」を次の誰かへ

1年前に夫婦で大阪府から移住し、市内の寺で副住職を務めています。ここに来て地域の皆さんから野菜などの頂き物が多く、うれしく感じていました。この喜びを他の誰かにも届けたいと思い、昨年、まいさぼ塩尻に米や調味料、缶詰などを寄付しました。

平日に食料品を持参できない人や、近所に寄付する場所がない人もいます。喜びの連鎖が明るい地域につながると思うので、より寄付しやすくなる仕組みがあればいいですね。

▶▶▶生活にお困りの人へ 住居確保給付金のご案内◀◀◀

住居確保給付金は、離職や自営業の廃業または同等の状態に陥ったことにより経済的に困窮し、住宅を喪失または喪失する恐れのある人を対象に、家賃相当額（上限あり）などを支給する制度です。

■補助内容 家賃補助または転居費用補助（支給額や要件などは補助対象ごとに異なります）

■問い合わせ まいさぼ塩尻 ☎0263②0026



Let's Enjoy Cooking!!



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

サクラエビは炒めることで香ばしくなり、塩分を抑えてもおいしく仕上がります。



ブロッコリーとサクラエビの 蒸し炒め

材料(4人分)

ブロッコリー.....1個 塩.....ひとつまみ
酒.....大さじ4 サクラエビ.....大さじ4

*1人分栄養量 エネルギー...45kcal、たんぱく質...4.7g、脂質...0.5g、塩分...0.2g

作り方

- 1 ブロッコリーを洗って小房に分ける。茎は外側の堅い所を切り落とし短冊切りにする。
- 2 フライパンにブロッコリー、酒、塩を入れ、火をつける。酒がフツフツしてきたら、ふたをして中火で2~3分蒸し焼きにする。
- 3 弱火にして水気を飛ばし、サクラエビを加えて、香ばしい香りが出てくるまで炒めて出来上がり。



袋井市の可睡齋では、毎年1月1日から3月31日まで「可睡齋ひなまつり」が開催されています。一番の見どころは、瑞龍閣の大広間に飾られる日本最大級の32段・1200体のひな人形です。

天井に届くほどの高さで整然と並ぶひな人形の姿は、まさに圧巻。供養のために託されたひな人形に、「もう一度命を吹き込みたい」という思いで始まった行事です。

今では、県内だけではなく、全国からの観光客も魅了する、袋井市の春の風物詩です。美しい日本の伝統文化を、塩尻市の皆さんにもご覧いただければと思います。詳細は、左のコード(秋葉総本殿可睡齋ホームページ)をご覧ください。



問

秋葉総本殿可睡齋
☎0538④2121

心なごむ春、五感で楽しむ「可睡齋ひなまつり」
かすいさい

