

「財政問題」「自治基本条例」をテーマに開催します

市政説明会

5月21日(月) 市役所
(3階大会議室)

22日(火) 総合事務所
(保健センター)

23日(水) 市民館

28日(月) 埴生公民館

29日(火) 赤崎福祉会館

30日(水) 厚陽公民館

※ 各会場とも 18:30 から

市の財政の健全化を示す実質公債費比率の数値が県内最悪と予断を許さない状況の中で、編成された平成19年度予算では、今まで「聖域」と言われたところにまで踏み込み、経費削減に努めた結果、多方面にわたって市民のみなさんにご迷惑をおかけすることとなりました。

一方で、新聞報道などで予算の内容をお知りになった方々から、「説明が足りないのではないか」というご批判の声を多数いただきました。そこで、市の財政問題について「なぜこのような事態になったのか?」「これから先の展望はどのようになっているか?」といった点について、市民のみなさんにお伝えする必要があると考え、左記日程で説明会を開催することにしました。市民の目線でわかりやすい説明に努めますので、ぜひとも、みなさまお誘いあわせのうえ、ご参加ください。

なお、今年度より本格的取組みをはじめた「自治基本条例」についても、「なぜ今、自治基本条例が必要なのか?」という観点から、この説明会の時間を借りて若干お話をさせていただきます。予定にしています。

【問い合わせ先】広報広聴課 (☎ 82-1133)

今月のおすすめ料理 【1人分栄養価】エネルギー 148kcal / たんぱく質 4.6g / 脂質 11.0g / 塩分 1.1g

「ひじきのごまサラダ」

～ヨーグルトの風味あえが食欲をそそります～



■保健センター監修
■山陽小野田市食生活改善推進協議会
(埴生校区担当)

材料 (4人分)

芽ひじき(乾燥)	20g
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
きゅうり	100g
人参	60g
油あげ	20g
白ごま	大さじ3
プレーンヨーグルト	100g
マヨネーズ	大さじ2
しょうゆ	小さじ2
こしょう	少々
サラダ菜	40g

作り方

- ①ひじきは水で戻し、水気をきって、しょうゆとみりんをまぶす。
- ②きゅうりは3センチの千切り、人参も3センチの千切りにしてさっと茹でる。
- ③油揚げはフライパンで素焼きし、長さ3センチの千切りにする。
- ④白ごまは炒り、すっておく。
- ⑤プレーンヨーグルト、マヨネーズ、しょうゆ、④をあわせてあえ衣をつくる。
- ⑥①②③と⑤をあえて、こしょうで味をととのえる。
- ⑦器にサラダ菜をしき、⑥を盛り付ける。

ヤングテレホン
さんようおのだ

ひとりで悩まずに、気軽に相談してください(いじめ、不登校、友人関係、家族関係、性の悩み、異性問題、子育て等)
受付日時 毎週(月)～(金) 8:30～17:00(土・日・祝日は留守番電話対応)

☎ 84-2000

✉ youngtel@city.sanyo-onoda.lg.jp