

担当区域	氏 名	担当区域	氏 名	担当区域	氏 名
釧・狩・細・釧	川越 悦子	立神本町(田中)	山崎 光子	宮田町	台場富恵美
木口屋	児玉 育也	立神本町(田畑)	上釜めり子	東本町	福元 悦人
田布川	大園 昌一	塩屋北町	森 直美	泉町	濱村 由子
宇都・小園	中園力ヨ子	塩屋南町	若松田鶴子	宮前町	松野下明美
桜馬場・桜山住宅	水流 正	火之神	向井恵実子	日之出町・若葉町	原田 弘子
山口・松下	松村 愛子	板敷・鹿水高	豊留みちよ	港町	吉松 仁美
宝寿庵・西堀	山下 友香	東白沢	白澤 洋三	中町	森 栄子
簗原・瀬戸口	上桐原とも子	西白沢	白澤千恵子	恵比須町	藺田 初子
中村・下園	草野 幸子	俵積田	田宮 弘行	旭町	揚村 博郎
岩崎	林 京子	中原・日東・瀬戸	中島ゆかり	新町	前山眞智子
木場	森 久美子	山崎・真茅	真茅 学	岩戸	若松 清
富岡・通山	鮫島 絹子	松崎・下山・駒水	下山佐津子	木原(上)・美初	栄村 恵子
潟山・木場住宅	今給黎 誠	茅野・小塚	茅野 幸治	木原(下)	西野 義昭
山下・湯穴・水流	猪谷 陽子	高見町	上釜 孝子	桜木町・小江平	田代 勢子
道野・上竹中・奥ヶ平	道野 敏行	汐見町・松之尾町	町頭 彰子	緑町・石ヶ嶺	神園 直子
牧園・下野原	牧野 幸枝	千代田町	揚村 将延	亀沢・石ヶ嶺	立石千奈美
大堀(東)	今給黎良子	住吉町	鎌田 将勝	平田潟・石ヶ嶺	岸田 達也
大堀(西)	西村 淳子	折口町	中村千加代	主任児童委員	俵積田 圭
大塚(南)・春日	吉嶺 公靖	西本町	大徳ゆかり	〃	佛淵 新
大塚(北)	園田 成子	山手町・若葉町	立石貴美子	〃	朝田 栄子

任期：令和7年12月1日～令和10年11月30日

民生委員・児童委員の一斉改選に伴い、左記の方々が新たに委嘱され、各地域で生活上のあらゆる相談・支援活動を行うこととなります。

日ごろ、諸問題でお悩みの方は、お気軽に最寄りの民生委員へお尋ねください。
■問合せ 福祉課社会係 761058 TEL

新しい民生委員が
決まりました

民生委員

経済対策事業を実施します

物価高が継続する中、国における「強い経済」を実現する総合経済対策を活用した各種事業に取り組めます。

物価高対応子育て応援手当

事業内容	担当課
物価高の影響を強く受けている子育て世帯を支援するため、児童手当支給対象の子ども一人当たり2万円を支給します。	健康・こども課

物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金事業

エネルギーや食料品価格等の物価高騰の影響を受けた生活者や事業者を支援するため、次の経済対策事業に取り組めます。

事業名	事業内容	担当課
キャッシュレス決済消費喚起ポイント還元事業	市内飲食店等において、キャッシュレス決済を利用した方に対し、ポイントを30%還元します(令和8年2月実施)。	企画調整課
子育て世帯応援デジタル商品券発行事業	物価高騰による18歳以下の子どもを養育する世帯の負担を軽減するため、子ども一人当たり2万5千円をPayどんのシステムを活用し給付します。	水産商工課

上記の事業以外にも、「食料品等の物価高騰に対する事業」など物価高の影響を受ける市民の皆さんを支援するための各種事業に取り組めます。

※各事業の概要等については、市ホームページ、広報紙やお知らせ版の折込みチラシ等で随時お知らせしていく予定です。



本市では、安全・安心で魅力ある学校給食のさらなる推進を目的に、地元食材・産物を活用した給食を提供しています。
今回は、給食の質を高める取り組みの一つである、地元食材「枕崎牛」を使用したサイコロステーキを味わう様子を撮影するため、枕崎小学校4年生のクラスを訪問しました。子どもたちは、給食を通して、地元生産者の努力や、地元の食の豊かさを学びました。一口ごとに子どもたちが地域の恵みを感じ、「つくってくれた人へのありがとう」が育まれ、食べる時間がより楽しいものになりました。



11月21日、枕崎小学校で栄養教諭による食に関する授業が行われました。
授業では、食材が学校給食に使われるまでの過程や、生産者の方々の努力によって私たちが食材を口にできていることへの感謝の気持ちと、食の大切さについて説明があり、子どもたちは真剣なまなざしで耳を傾けていました。
授業後の感想では「好き嫌いが多くて給食を残すことがあったけれど、これからはがんばって食べたい」という声も聞かれ、食べることへの感謝の気持ちが育まれました。

栄養教諭による食育授業が実施されました

作ってみよう！ ～枕崎牛サイコロステーキデミソース～

子どもたちが地域の味を知り食への興味を広げられるよう、実際に提供した給食を家庭用にアレンジしたレシピをご紹介します。ご家庭でも取り入れられる地元のおいしさを、ぜひ味わってください。

<材料(4人分)>

- ・枕崎牛(角切り)・・・240g
- おろしニンニク・・・小さじ2/3
- 料理酒・・・小さじ1
- たまねぎ(すりおろし)・・・1/4個(40g)

- 料理用赤ワイン・・・小さじ1/2
- デミグラスソース・・・大さじ2強(40g)
- ウスターソース・・・小さじ1/2
- コンソメ顆粒・・・小さじ1/3
- アップルソース・・・20g
- (りんごをすりおろす場合は、1/6程度)

- 作り方
- ① ●を混ぜ合わせた調味料に枕崎牛を漬け込み、下味を付ける。
 - ② フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、①の色が変わるまで炒める。
 - ③ ②を取り出し、同じフライパンで○を加熱してソースを作る。
 - ④ ②に③のソースをかけて完成。