

市長のNo.8 コラム



南陽市長 白岩孝夫

「任期中、最後のコラムです」

5月のある日、発達障がいのあるお子さんのお母さん方が市長室にこられました。

発達障がいとは、自閉症やアスペルガー症候群、多動性障害、学習障害などの総称です。人との関わりが苦手だったり、じつとしていられないなどの多様な特徴があります。

コミュニケーションや対人関係が苦手なことが多く、幼稚園や保育園などで集団生活をするようになると、周囲から誤解されることも少なくありません。お子さん自身も、保護者も、理解されるまで多くの困難に直面します。

発達障がいは、親のしつけや愛情の問題と思われがちですが、違います。脳の機能の発達に係るものです。その特性を本人や周囲の人が理解し、過ごし方を工夫することができ、適応力を伸ばすことが期待できます。お母さん方は、行政の支援と、何よりも上山市などの支援施設などに来て、直接様子を見てほしい、とお話しをされました。まず私にできることは、現場をこの目で見ることです。行っ

7月 暮らしの相談

健康相談

■温泉健康相談

▽日時 17日(火)午後1時30分～3時30分

▽場所 ハイジアパーク南陽

☎すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

■心の健康相談(要予約)

▽日時 18日(水)午前9時30分

▽場所 置賜総合支庁

☎・☑置賜保健所(☎22-3015直通)

消費生活に関する相談

■市民課生活係(☎40-8255)

▽日時 平日午前8時30分～午後4時30分

■置賜消費生活センター(☎24-0999)

▽日時 平日午前9時～午後5時

無料法律相談(予約不要・受付順)

▽日時 2日(月)・17日(火)午前9時～午後1時

▽場所 市民相談室

▽受付 市民課生活係(☎40-8255)

子どもに関する相談

■すこやか子育て相談

▽日時 20日(金)午後1時30分～3時30分

▽場所 ハイジアパーク南陽

☎すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

■乳幼児健康相談

▽日時 10日(火)午前10時～11時

▽場所 にこにこキッズ(赤湯ふたば保育園内)

☎すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

結婚相談会(要予約)

▽日時 17日(火)・19日(木)午前9時～正午

▽場所 南陽市役所

☎社会教育課結婚推進係(☎40-8997)

行政相談

▽日時 20日(金)午後1時～3時

▽場所 市民相談室

▽受付 市民課生活係(☎40-8255)

人権相談

▽日時 2日(月)午後1時30分～4時

▽場所 健康長寿センター(☎43-5888)

労働に関する相談(要予約)

■ハート・ルームin南陽

▽日時 10日(火)午後7時～9時

▽場所 ワトワセンター(☎47-6445)

市食生活改善(母子保健)推進員連絡協議会

おうちで簡単クッキング

▼今回は赤湯地区食改メニューです

やわらか鶏むね肉の香味だれ

材料(4人分)

鶏むね肉(皮なし)・・・320g

マヨネーズ・・・大さじ1

しょうゆ・・・大さじ2

酢・・・大さじ1

砂糖・・・大さじ1

長ネギ・・・40g

ニンニク・・・1かけ

ショウガ・・・10g

ゴマ油・・・小さじ1

サラダ菜・・・適宜

トマト・・・1個

【香味だれ】

作り方

- ① 鶏肉の厚みのある部分に切れ目を入れ開いて全体の厚みをそろえ、食べやすい大きさに切る。
- ② ビニール袋に鶏肉とマヨネーズを入れ、よくなじむようにもむ。
- ③ 香味だれの長ネギ、ニンニク、ショウガをみじん切りにする。調味料を量しておく。
- ④ フライパンに鶏肉を並べ、中火でじっくり両面を焼く。
- ⑤ 空のフライパンをキッチンペーパーできれいにふき、③で準備した香味だれの材料と調味料を入れ、煮立たせる。
- ⑥ サラダ菜とトマトを洗い、食べやすい大きさに切っておく。
- ⑦ 皿に⑥と鶏肉を盛り付け、⑤のたれをかける。

ワンポイント

▽マヨネーズをもみ込むことと繊維を断つ切り方で、ぱさつきやすい鶏むね肉も食べやすくなります。

▽香味だれは、他の肉や魚、豆腐にも合います。

☎すこやか子育て課すこやか係(☎40-1691)

・6月の納税・

市・県民税

第1期

※納付書の納期を確認して納付ください。

納期限は7月2日(月)

人口の動き

平成30年5月末現在
() 内は前月比

人口	31,642 人	(-26)
男性	15,210 人	(-11)
女性	16,432 人	(-15)
世帯	11,306 世帯	(+4)