

第5次長洲町総合振興計画 策定に伴い皆さんから意見や アイデアを募集します

皆さんもご承知のとおり、長洲町は平成20年3月、財政の健全化に向けて、「緊急行財政行動計画」を策定し、平成26年度までに下水道会計の赤字(平成21年3月末現在、15.1億円の赤字)を解消すべく、行財政改革に取り組んでいます。このような中、時代にあったまちづくりを進め、夢と希望と活力ある長洲町”をつくるため、町ではこれからのまちづくりの基本的な方向性を定める「長洲町総合振興計画」を今年度策定します。

つきましては、これからの新しいまちづくりに向け、幅広くいろいろな意見やアイデアを募集します。皆さんのご意見をぜひお寄せください。

□テーマ

- 長洲町が、こんなまちになったらいいな。
- これからのまちづくりには、これを優先して取り組むべき。
- これからの長洲町で、こんなことをやったらいいんじゃないか。

□提出方法

意見やアイデアなどを記入の上、まちづくり課まで持参、郵便、FAXで提出してください。様式は問いません。

□問い合わせ

〒869-0198 長洲町大字長洲2766
まちづくり課 (内線223・224)

簡単クッキング

～郷土料理編～

長洲町の郷土料理をアレンジしてご紹介します!

長洲町食生活改善推進協議会

ヒ
ロ
ス



【材料 (20個分)】

- | | | | |
|----------|------|-------|------|
| ●しぼり豆腐 | 650g | ●ごま | 大さじ3 |
| ●芽ひじき(乾) | 10g | ●塩 | 小さじ2 |
| ●枝豆(身のみ) | 190g | ●砂糖 | 大さじ2 |
| ●人参 | 80g | ●サラダ油 | 適宜 |
| ●ごぼう | 50g | | |

【1個分】

エネルギー 93kcal 塩分0.6g

【作り方】

- ①すり鉢でごまをすりつぶし、その中にしぼり豆腐を入れてすり合わせます。
- ②千切りにした、人参、ごぼう、水で戻したひじき、枝豆を①に混ぜ合わせ、塩、砂糖を加えます。
- ③適当に丸めて、油で揚げます。



はやと
平岡 悠翔ちゃん パパ 淳 行さん
〈上沖洲〉 ママ 梢 さん

いつもお兄ちゃんの事を見て過ごしています。一番大好きなお兄ちゃんとパパとママと元気に成長してくださいね。



みひろ
吉田 実紘さん 長洲小4年 〈東荒神〉

好きな科目は体育と図工です。3年生からバスケットボールのチームに入っています。夏休みは試合もあるので、練習を頑張りたいです。