

感雑向綿

日野町長 藤澤直広

の初優勝。続くノルウェーでの世界選手権でも2個の銀メダルを獲得されました。来年ソチで行われる冬季オリンピックに三度目の出場を果たされ、メダルを獲得してほしいと思います。伊藤さんは、「スタート前に祭囃子が頭にうかんで、日野の皆さんの応援が背中を押してくれた」などと、ふるさと日野のことをいつも大切に思っていてくれます。

その伊藤さんも学んだ日野中学校は、校舎棟の改築などにつづいて念願の給食室棟が完成し、いよいよ中学校給食が四月から実施されます。県下でも子育て支援の柱として進められています。日野町も遅れることなく実施できることを有難く思います。育ち盛りの子どもたちもしっかりと給食を提供するとともに食育教育にも活かされると期待しています。

頬をなでる爽やかな春風のような笑顔がステキな伊藤みきさんが国際大会で大活躍。2月には福島県でのワールドカップ猪苗代大会で念願

です。「食」は、人が生きていく上で最も大切な要素です。ところが、その「食」の安全・安心を危うくするTPPに政府は交渉参加を表明しました。遺伝子組み替え表示など食品表示の情報が公表されなくなることや、残留農薬基準など日本の安全基準が緩和させられることが懸念されます。また、食料自給率は13%にまで下がる試算がされていますが、今以上に自給率を下げるとは日本の存立にかかわる問題です。さらに、医療現場に株式会社が入参し「儲け」が目的になるなど世界に誇る「国民皆保険制度」が崩壊しお金がなければ医者にかかれなくなることも懸念されます。それだけでなく、「日本の法律が自由競争の邪魔になる」と、外国企業が国を訴えることもあります。そして、こうしたことが秘密裏に進められます。年末の総選挙では「TPP反対」を公約しながら舌の根の乾かぬうちに公約を破ることは、政治不信を高めるもので許されるものではありません。「企業が一番活動しやすい国」ではなく「国民が一番暮らしやすい国」にするために力を合わせましょう。

ヘルシークッキング

切り干し大根サラダ



材料(4人分)

切り干し大根30g、きゅうり1本、タコ50g、オリーブオイル大さじ1、にんにく1片、酢適量、塩・こしょう適量、ごま少量

作り方

- 1 切り干し大根は湯でもどし、水気をとる
- 2 きゅうりは塩をふり、板ずりにして千切りにする。
- 3 タコはうす切りにして、①と②と合わせ、塩・こしょう・酢・ごまで味付けをし、器に盛る。
- 4 フライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにくを入れて熱し、③にかける。

☆1人分	エネルギー	56 kcal
	たんぱく質	2.6 g
	脂質	2.4 g
	食塩相当量	0.6 g

ポイント

タコのかわりにちくわを使用してもおいしいです



健康推進員
おおし てるこ
大橋 照子 さん
(中在寺)