



可愛い枝豆コスプレ美味しそうじゃ？

とうま じゆな ちゃん(2か月) 西原在



セクシー(0^^^)

ねろめ せら ちゃん(3か月) 塚塚在



いつも元気いっぱい！うーまーくーボーイ

よ 儀 陽音 ちゃん(1歳) 屋富祖在



お兄ちゃんのおもちゃ、だーいすき♡

め か 龍 朋春 ちゃん(1歳2か月) 伊祖在



早くアイス食べたいな〜

おがわ みなみ ちゃん(3か月) 安波茶在



お風呂気持ちいいな〜

う づ え 汐来 ちゃん(1か月) 仲間在



ハーフパースデーおめでとう

ひ ぎ 湊都 ちゃん(6か月) 塚塚在



エロポがかわいいでしょ♪

な かの 亮星 ちゃん(4か月) 大平在



いつも癒され笑顔ありがと

まつもと ゆあ ちゃん(11か月) 大平在



いっぱい笑って大きくなるぞ〜

やまかわ えな ちゃん(7か月) 大平在



たくさん食べて大きくなあれ(〇)

しみず しょうと ちゃん(8か月) 前田在



ジャンパー楽しいな♪

や ぎ 沙耶 ちゃん(9か月) 安波茶在



ウーマーク3姉妹

(左) 宮里 瑠愛 ちゃん(6歳) 西原在  
(右) 桜愛 ちゃん(5歳)  
(下) 蓮愛 ちゃん(4か月)



ほくのいもうと

久手堅 奏 ちゃん(2才) 沢砥在  
華 ちゃん(11か月)  
晴 ちゃん(11か月)



にいにい、ダイスキ♡

崎山 英史 ちゃん(2才) 大平在  
創史 ちゃん(8か月)



この笑顔、みると最高！

よ 那 嶺 湊翔 ちゃん(4か月) 宮城在

「てだっ子 STUDIO」写真募集  
●日頃の子どもの写真を郵送または画像データをメールで毎月月末までに送付してください。  
※被写体の子どもの氏名(ふりがな)・年齢(0か月、1歳など)・居住地区(安波茶・伊祖など)一言コメントの記入を忘れずに！  
〒901-2501 浦添市安波茶 1-1-1 浦添市役所 国際交流課 ☎(876)1234(内線 2613・2614) E-mail:kokusai@city.urasoe.lg.jp

ハイサイ こちら市長室！

うらそえ福祉のまち元年



浦添市長 松本 哲治

明けましておめでとうございます。お正月を迎えるにあたり、新しい年の誓いや目標を掲げる方も多いのではないでしょうか。私も昨年の秋頃からずっと考えてきました。そこで今年から、私は浦添市を「沖繩一優しい福祉のまち」にしていきたいと考えています。これまでも、いや市長になる前からずっと思い描いてきた構想です。なので、あえてこの新年1月号で発表させていただきます。

まず「沖繩一」については、何もいきなり世界一や日本一を掲げる必要はありません。まずは沖繩県内で「福祉のまち」と言えば浦添だよな」と誰もが認めてくれるようなまちにしていきたい。だからと言って、そこで立ち止まるつもりもなく、次は九州一、そして、いずれは日本一を目指していきます。

次に「優しい」とは、どういうことでしょうか。それは、お互いに助け合う、「共生」の考え方です。性別でも、年齢でも、障がいや病気の有無でも、肌の色でも国籍でも、性に対する考え方も、あらゆる多様性を認め、お互いに尊重し支え合うことが当たり前の社会づくりです。そして「お互いさま」のまじりこみです。



そして、最後に「福祉」です。福祉と言うと何らかの救済を必要とする人を助けるという意味でよく使われます。しかし、私が考える「福祉」とは誰もが幸せになれる状態を意味しています。だから、「福祉のまち」とは全ての人がある人らしい幸せを手に入れることを、みんなの力で実現できるまちだと私は定義しています。つまり「誰も置き去りにしないまち」「誰かの幸せを我が喜びとする利他のまち」なのです。

この「沖繩一優しい福祉のまち」というテーマを中心に置いて全ての政策の優先順位を決めて立案・実行していきます。まずは、力弱者、声小さき者、命弱者から始めます。市民のみならず一緒に、今年平成30年を「うらそえ福祉のまち元年」にしていきたいです。

問い合わせ◆秘書課 ☎(876)1234(内線2563)



4品目 学校給食で大人気のメニュー もずく丼

レシピ提供：浦添共同調理場・当山共同調理場  
栄養成分表示(1人あたり)  
ご飯150gの場合…エネルギー403kcal/たんぱく質12.4g 脂質8g/炭水化物66.7g/食塩1.1g

簡単!健康!サッと作れる! いちおしレシピ サッとごはん

材料(4人分)  
きびごはん 油……………小さじ1  
米……………280g しょうゆ…大さじ1½  
もちぎび……………8g 三温糖……………大さじ½  
もずく……………120g 本みりん…小さじ1  
豚ひき肉……………140g 料理酒……………小さじ1  
しょうが……………3g 顆粒からスープの素……………小さじ½  
にんじん……………40g かつお粉……………小さじ1  
たまねぎ……………80g  
ピーマン……………20g  
スイートコーン……………40g

作り方  
①もずくは洗って適当な大きさに切る。  
②ピーマン、にんじん、たまねぎ、しょうがは、みじん切りにする。  
③鍋に油を熱し、しょうが、豚ひき肉、にんじん、たまねぎを炒める。  
④③の肉に火が通ったら、もずくとコーンとピーマンを入れ調味料で味を整える。  
⑤水溶きかつお粉を入れてとろみを調整し、仕上げます。  
※塩抜きが必要なもずくは、塩抜きしてから洗切る。

うめ~しポイント  
沖繩もずくは、太くて長く適度なぬめり、しっかりと歯ごたえがあり、ミネラルや食物繊維を豊富に含んだ低カロリーでヘルシーな食材です。スイートコーンや豚ひき肉を入れることで子どもたちにも食べやすく人気のある献立のひとつです。  
浦添共同調理場・当山共同調理場の栄養士のみならず



問い合わせ 健康づくり課 ☎(内線3660)