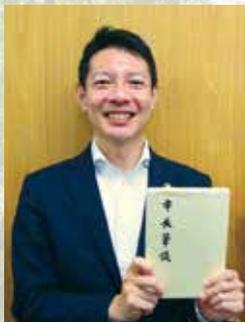


大楠の下から

オオクス
市長
草地
博昭



磐田市長の草地博昭です。
令和3年6月号のこの広報いわたから、「大楠の下から」というタイトルで、コラムを執筆していきます。
市議会議員に当選したとき、市民の方から『市長筆談』という本を見たことがある？旧磐田市だけだけど、

今の磐田が作られた過程がわかるから読んでみたらいいよ」と言われ、図書館を探してみると昭和時代に磐田市長（昭和41年～61年）を務めた故山内克巳元市長が、在職中に広報いわたへ掲載していた資料をまとめた本だということがわかりました。

手に取って読んでみると「文化会館落成の日」「改

築する城山球場」「非核平和都市宣言」など、昭和後半の磐田市政の歩みが山内元市長の思いとともに情景が浮かび上がるほど、よく理解できるものでした。

このコラムは、当時の市民の皆さんへのメッセージであると同時に、将来の磐田市民に届けたものではないかと、私はそんな風に受け止めながら一気に読みました。

甚だ文才のない私ですが、今を生きている市民の皆さんへのメッセージとともに、未来の磐田市民のために、残しておくことに価値があるかもしれないと、筆を執らせていただきます。

ここから令和の磐田市を月に一回、記していきます。皆さま、お付き合いのほどよろしくお願ひいたします。



お花畑をイメージした3色ご飯♪

お花畑ランチ

やわらかい食感で子どもでも食べやすい！

材料（4人分）※子どもの分量

- 油.....小さじ2
- 卵.....2個
- 鶏ひき肉.....120g^ラ
- ホウレンソウ.....2株
- ニンジン.....4cm
- ご飯.....1合
- A しょうゆ.....大さじ1/2弱
- 砂糖.....大さじ1/2弱
- B しょうゆ.....小さじ1/3
- だし汁.....大さじ1/2

作り方

- ① フライパンに小さじ1の油を引き、錦糸卵を作る。
- ② 残りの油を熱し、鶏ひき肉を炒めてAを入れ、そぼろを作る。
- ③ ホウレンソウをゆでて細かく切り、Bとあえる。
- ④ ニンジンは輪切りにしてゆで、花形にする。
- ⑤ ご飯に②を混ぜる。
- ⑥ ⑤の上に①を敷き詰め、その上に③と④を盛り付ける。



1人分当たり【エネルギー288kcal】

たんぱく質11.8g 脂質8.8g カルシウム31mg 鉄1.4mg 食塩相当量0.5g

給食大好き！ 磐田わかよしこども園



クックパッドでレシピ公開中！

クックパッド 磐田市 検索

