

DX：デジタルトランスフォーメーション

「最近新聞などでよく見る『DX』って、どういうことなんですか？」と市民から問い合わせをいただきました。私も「デラックスとはなんだろう？」と、勘違いから始まりましたが、最近耳にする「DX」とは「Digital Transformation」の略で、地方自治体では、デジタル技術やデータを活用して住民の利便性を向上させることや、業務効率化により行政サービスの向上につなげることです。

全国の先進事例には、市役所まで来なくても市民サービスを受けられたり、住民票発行などの各種申請手続きがオンラインでできる取り組みがあります。市役所への来訪時間がなくなれば、その時間は別の活動ができますので、積極的に活用すべきだと考え

ています。

そして磐田市では、全ての公立小中学校の児童・生徒にタブレットが配布され、新しいスタイルでの授業を進めています。こうした新たな選択肢が広がるDX、多くの分野で必須になってくると感じています。

もちろんデジタル化が進むことで、スマホやパソコンが苦手な方や使えない方を取り残してはいけません。磐田市では、DX推進本部を立ち上げて、あらゆる面でのバランスを考慮しながら、新しい価値を作り出すためのDXを進めるとともに、最新技術から未来を学び、誰もが安心して暮らすことができる磐田市を創っていきたいと思います。



姉妹都市ダグパン市(フィリピン)の家庭料理

アドボ(鶏の煮込み)

お酢を使って煮込むことで、お肉が柔らかく仕上がります。

材料 (4人分)

| | |
|---------|-------------|
| 鶏もも肉 | 160g |
| こしょう | 少々 |
| 酒 | 小さじ1 |
| タマネギ | 100g(1/2個) |
| 油 | 適量 |
| おろしにんにく | 適量 |
| 粉末ローレル | 少々 |
| 砂糖 | 7g(大さじ1弱) |
| しょうゆ | 12g(大さじ2/3) |
| 酢 | 12g(大さじ2/3) |
| 塩 | 少々 |
| 水 | 適量 |

作り方

- ① 鶏もも肉を一口大の大きさに切り、こしょうと酒を振りかける。
- ② タマネギは半月の薄切りにする。
- ③ フライパンに油を引き、中火でタマネギを炒め、しんなりしたら、①、おろしにんにくを入れて炒める。
- ④ 鶏もも肉が浸るくらいに水とAの調味料を加え、弱火で柔らかくなるまで15分位煮込む。



1人分当たり【エネルギー103kcal】

たんぱく質7.1g 脂質5.8g カルシウム8mg 鉄0.4mg 食塩相当量0.6g

給食大好き! 豊田南中学校



いただきます おはしを持ったから!



野菜から!
血糖値の急上昇を抑える効果があります
海藻やキノコからでもOK!

