

## 防災意識の高まりとハード整備

東日本大震災から10年が経ちました。あの震災により、県では第3次地震被害想定が12年ぶりに改訂され、平成25年に第4次地震被害想定が策定されました。そこでは地震に対する考え方を、発生頻度が比較的高い「レベル1」と、頻度は極めて低いが最大級の「レベル2」の地震・津波を想定し、「地震・津波対策アクションプログラム」において、10年間で減災を基本とした対応をすることを決めました。私を含め、市民の皆様にとっても防災への意識が変わる大きな転機になったのではないのでしょうか。

現在、磐田市が進めている最大の防災対策は、平成26年度から始まった遠州灘海岸11kmにわたる海岸堤防の整備です。県のアクションプログラムでは「レベル1（津波高6m）」への対応までだったものを、

「レベル2（津波高12m）」まで対応できるように県と連携しながら市が整備をしています。

当初、工期は20年間で予定していましたが、昨年9月に大幅な見直しを行い、工期を16年間に短縮しました。今年度に入り、さらなる見直しを進めると同時に、地域の皆様にご理解をいただいたこともあり、工期を13年間に短縮し、令和8年度を完成目標としています。

こうした工期の短縮は、県をはじめとする関係機関や地域の皆様との連携の積み重ねにより実現したものです。関係者の皆様にあらためて感謝申し上げますとともに、一日でも早く完成させることで、市民の皆様、経済界の皆様に安心感が届くよう、引き続き取り組んでまいります。

# 大クスの下から

市長  
草地  
博昭

## イワタノゴハン IWATA NO GOHAN

これからの寒い季節にピッタリ！

### みそおでん

味の染みたおでんで、心も体もポッカポカになります。

#### 材料（4人分）

生揚げ	80g
こんにゃく	60g
ニンジン	60g(1/3本)
ダイコン	100g(4cm)
サトイモ	120g(3個)
うずら卵	10個
角切り昆布(1cm角)	4g
しょうゆ	6g(小さじ1)
みりん	6g(小さじ1)
酒	6g(小さじ1強)
砂糖	6g(小さじ2)
赤みそ	22g(大さじ1強)
だし汁	適量
鶏もも肉(細切れ)	40g

#### 作り方

- ① 生揚げ、こんにゃくは食べやすい大きさに三角切りにする。
- ② ニンジンは5mm、ダイコンは1cmのいちよう切り、サトイモは皮を剥いて、適当な大きさに切る。
- ③ うずら卵はゆでて殻をむく。
- ④ 鍋に、ニンジン、ダイコン、角切り昆布とAの調味料を加え、具が浸かるまでだし汁を加え中火で煮る。
- ⑤ 沸騰したら、鶏もも肉、生揚げ、こんにゃく、サトイモ、うずら卵を加えて具に火が通るまで弱火で煮込む。



1人分当たり【エネルギー149kcal】

たんぱく質8.1g 脂質7.5g カルシウム93mg 鉄2.0mg 食塩相当量1.1g

### 給食大好き！ 田原小学校



いただきます おはしを持ったら **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！

