

グラビア	地域を支える人 長江健太さん・石川県珠洲市	1
発掘!地域の希望のタネ	〈せきてらす〉 岐阜県関市	5
給食のじかん	〈こづゆ〉 福島県会津若松市	原田和子 6
	〈新地まるごとかき揚げ〉 福島県新地町	森 春美 7
焦点	愛知県知事リコール署名偽造問題を追って	酒井和人 10

特集 **コロナ禍で問われる地方自治**

	コロナ対策禍と自治体の脆弱体質	金井利之 16
	特別定額給付金と地方自治 —「一律一人一〇万円」を自治体が配るのはなぜ不当か	川手 棋 25
	COVID-19 に対応した日本の公衆衛生体制と その到達点—自治体と保健所の現状と課題	高島毛敏雄 35
インタビュー	積極的検査・全員入院などに取り組む 和歌山県の新型コロナ対策	野尻孝子+ 林 鉄兵 44
	都内自治体のワクチン接種対応	内橋寿明 50
書評	ホン・ソンス 著『ヘイトをとめるレッスン』	菅原敏夫 57
各県自治研活動レポート	自治研活動活性化に向けた取り組み —長崎県本部	本田恵美子 58
特別報告	自治労が公務職場の「カスハラ」の実態を調査 —多くの職場で悪質クレームが発生し、職員のストレスも増している実態が明らかに	自治労本部 総合労働局 60
	資料●最も困難だった迷惑行為、悪質クレームと対応内容（職場別）	70
	自治研センターの機関誌案内／年間定期購読料の改定について	71
	次号予告・編集部から	72

は野菜、「か」は海藻、「だ」は大豆・大豆製品、だしのことです。
地場産物を食材として学校給食で活用するために、事前検査として放射能測定



地場産物を活用したそらまめのさやむき体験

新地町の食育の取り組みの一つとして、家庭や地域との連携を大切にするために「さわやかだ わが家のおすめ料理コンテスト」を実施し、保護者の協力の下で地元の食材を活かした家庭の

検査を市場・納品業者・学校がそれぞれ行い、さらに、できあがった給食は一食分まるごと冷凍保存し、一週間分ずつ検査機関に郵送して事後検査も実施しています。これらの検査によって、安全・安心のもとで地場産物を活用することができ、地元の食材をふんだんに使った学校給食を提供しています。

子どもたちのアイデアを
学校給食に活かす

新地まるごとかき揚げ

- 【材料：4人分】
- (ア) 人参……………20g
 - ニンニク……………2g
 - なす……………28g
 - 玉ねぎ……………40g
 - かぼちゃ……………24g
 - ピーマン……………12g
 - にら……………32g
 - 青しその葉……………2g
 - しいたけ……………8g
 - 小女子……………20g
 - タコ……………12g
 - (イ) 薄力粉……………40g
 - 卵……………12g
 - 塩……………0.8g
 - 水……………60ml
 - 揚げ油……………適量

【つくり方】

- (ア)の野菜を切る
ニンニクはみじん切り、人参・なす・かぼちゃ・ピーマン・しいたけは薄く短く切る。玉ねぎとタコは薄くスライスし、青しそは細かく切る。
- かき揚げに使うころもを作る
(イ)の薄力粉にとき卵と塩を混ぜ合わせて天ぷらのころもを作り、①の具材と小女子・タコをさっくり混ぜ合わせる。
- ②をカラッと揚げて完成
油を170℃に熱し、②の生地をスプーンで落としながら入れる。生地の中身まで火が通り、外側がきつね色になるまでカラッと揚げる。



森 春美
新地町職員労働組合
現業評議会

おすすめ料理を紹介してもらおう取り組みを進めてきました。コンテストで入賞した料理は、学校給食でも提供しています。これは、子どもたちに新地の食材のおいしさを伝えるとても良い機会にもなっています。

「新地まるごとかき揚げ」は、新地の野菜や小女子などをたっぷり使ったかき揚げです。旬の野菜やイカやタコなどの魚介類をいれることで、いろいろな味が楽しめます。