

市 議会議長・副議長が決まりました



市議会議長
林 一哉さん
(口)



市議会副議長
嶋田哲純さん
(蛇園)

平成22年旭市議会第1回臨時会が1月20日に開かれ、議長、副議長選挙の結果、議長に林一哉議員、副議長に嶋田哲純議員がそれぞれ選ばれました。

監 査委員が選任されました

1月20日に開かれた市議会臨時会で同意を得て、嶋田茂樹議員(見広)が同日、監査委員に選任されました。嶋田委員は、地方自治法第196条に規定されている「議員のうちから選任する委員」として選ばれています。



▲嶋田茂樹さん

人 権擁護委員が再任

法務大臣の委嘱により、1月1日付けで阿部秀利さん(川口)が人権擁護委員に再任されました。

人権擁護委員は、毎日の暮らしの中で起こるさまざまな人権に関する問題を解決するため、第1～第4火曜日に、市役所または各支所で順番に定例相談を実施しています。相談は無料で、秘密は守られます。



▲阿部秀利さん

と がらしごぼうを求め長蛇の列

西宮神社とがらしごぼう

1月18日の早朝、西宮神社で春の大祭が行われ、参拝者に「とがらしごぼう」が配られました。毎年恒例のこの行事、日の出前にもかかわらず多くの人が列を成していました。先頭の、後草から来た男性は「毎年楽しみにしている。午前2時くらいから並んでいるけど、楽しみにしていたから苦にならない」と、張り切っていました。用意された大小12,000パックのとがらしごぼうは、次々と参拝者に渡されていました。



◀次々と配られる、とがらしごぼう



▲とがらしごぼう

お いしそうな給食がズラリ

中学校バイキング給食



▲待ちきれない様子で順番を待つ生徒(飯岡中)

9年間親しんできた給食も今年度で最後となる中学3年生に、いつもと違った給食を楽しんでもらおうと12月21日、各中学校でバイキング給食が行われました。生徒たちは、テーブルの上に並べられた主食、副菜、デザートなど、30種類の料理から自分の好きなものを皿いっぱい盛ると、「大食い選手権みたい」とおいしそうにほおばっていました。食後には生徒の代表が「栄養を考えたながら、私たちの好きなものを作ってくれてありがとう。おかげで健康に育つことができました」と給食センターの職員に感謝の気持ちを述べていました。

市民の安全・安心のために

旭市消防出初式

雲一つなく、抜けるような青空となった1月9日、旭スポーツの森公園芝生広場で、消防団と消防署員1,100人が参加して、消防出初式が行われました。

式には多くの来賓を迎え、市長式辞、団長挨拶の後、人員・服装点検や車両と徒歩による行進が行われました。また、各方面隊の代表部が一斉放水を行うと、訪れていた人たちは、空に放たれた鮮やかな8色の水に見とれていました。

なお、長年消防活動に尽力された173人と、消防技術の向上に貢献された4部に、表彰状や感謝状が贈られました。主な受賞者は次のとおりです（敬称略）。



▲色とりどりの放水が青空に映える



▲人員・服装点検を行う市長ら

【千葉県知事表彰】

功労章／高木文英（干潟方面隊長）、石毛庄市（飯岡第1分団分団長）

精勤章／伊藤利和（旭第2方面隊長）、戸部勝徳（干潟方面隊副中隊長）、嶋田幸生（海上第1分団分団長）、来栖哲行（飯岡分署中隊長消防司令補）、榎澤秀夫（干潟分署救急小隊長消防司令補）

【千葉県消防協会長表彰】

功労章／金杉光信（副団長）、小林敬一（飯岡第1分団第3部上級班長）、石井一仁（飯岡第1分団第2部団員）

精勤章／石毛恵一（海上第2分団副分団長）、高橋行夫（旭第4分団第1部部長）、島田裕康（飯岡第2分団第1部部長）、伊藤栄治（飯岡第3分団第1部上級班長）、小倉宏樹（海上第2分団第3部団員）、伊藤祐輝（海上第2分団第3部団員）、小関衛（飯岡第1分団第1部団員）、浪川誠（消防本部指令課消防司令補）、菱木尚貴（旭消防署救急小隊長消防司令補）、石井宏（干潟分署第1小隊長消防司令補）

旭の食を使ったブランドづくり

「旭ブランドづくり委員会」のプロジェクトチームによるブランドづくりの一環として、旭の食をPRしようと、12月23日から27日の間、銀座通りにある「シアターゆう」で、旭フードフェスティバルが行われました。旭産の農産物や花などの販売をはじめ、米粉のケーキの調理教室、太巻き寿司の実演販売などが行われ、開催された5日間で1,273人が訪れました。

調理教室に参加した親子は、炊飯器を利用して作った米粉のケーキの出来栄に「おいしそうにできたね」と、満足そうでした。



▲旭産の新鮮な野菜や花などがずらりと並ぶ

千葉県代表の給食に舌鼓



▲笑っちゃうくらい、おいしい！

第4回全国学校給食甲子園で千葉県代表に選ばれた第1学校給食センターの給食が12月11日、同センター管内の小中学校に登場し、子どもたちが味わいました。地元産の食材24品を使った献立は、栄養を考え、おいしく食べられるように工夫されたもの。厚めの平打ちにし、汁が絡みやすくした旭の米粉うどんは「もちもちしておいしい」、野菜を細かくし、豚挽き肉などと混ぜて蒸したつばき蒸しも、「あまり野菜が好きじゃないけど、これは食べられる」など、子どもたちの評判も上々でした。