



保健センター ☎67・1151

少子高齢化社会を迎えた現在、蒲郡市では、防犯・防災にも「安心のまち」を目標としています。その実現には、市民をはじめ保健・医療・介護の関係機関および行政が手を取り合って、より良い地域保健、医療および介護サービスの提供が必要と考えています。そこで、市民の代表や医療関係機関などの代表と行政の代表とで構成する「蒲郡市の保健・医療・介護を考える会」が、平成14年8月に発足しました。

会発足後、委員が2つのグループに分かれ、第1グループは「蒲郡の蒲郡市民病院について考える」、第2グループは「自分の健康

保健・医療・介護を考える



蒲郡市の保健・医療・介護を考える会メンバー

履歴書が書けますか？医療情報について考える」をテーマに、その現状・課題・問題点などについて、2年にわたって議論してきました。この2年間で各グループが話し合った結果をまとめたものを、この度、提言書として市長へ提出しました。

今後、この提言によって、蒲郡市がどのような「安心のまち」になっていくか楽しみです。この提言書は、保健センターの窓口または、ホームページ(<http://www.city.gamago.riatchi.jp/fukusi/kenkou/index.html>)で見ることができます。

学校給食おすすりメニュー



今回はひき肉たっぷりのミートソースを紹介いたします。ソフトめんは、給食用に考えられた、うどんとスバゲティの中間のようなめんですが、ご家庭では、スバゲティにかけてどうぞ。

◆材料(4人分)◆
 サラダ油……………小さじ1杯
 豚ももひき肉……………100g
 白ワイン(または酒)……小さじ1杯
 たまねぎ(せん切り)……中1個
 人参(5mm角切り)……中1/3本
 水……………200cc
 洋風だしの素……………4g
 マシルーム(水煮スライス)……60g
 砂糖……………小さじ1/2杯
 プロセスチーズ……………20g
 トマトケチャップ……………大きじ2杯
 トマト(缶・カッパしたもの)……大きじ2杯
 ウスターソース……………大きじ1杯半
 ハヤシルウ(50ccの湯で溶い

ソフトめんのミートソースかけ

問合先 学校給食課 ☎66・1800



167キロカロリー
(1人分、ソースのみ)

- ておく)……………30g
 こしょう……………少々
 グリンピース……………20g
- ◆作り方◆
 ①鍋を熱し、サラダ油を入れる。ひき肉をほぐしながらいため、白ワインを入れる。たまねぎを加え、よくいためる。
 ②次に、にんじんを加えていため、水、洋風だしの素を入れ、中火で煮る。
 ③さらに、マッシュルーム、砂糖、プロセスチーズを加える。
 ④砂糖、チーズが溶けたら弱火にし、トマトケチャップ、トマト、ウスターソースを加える。
 ⑤調味料がなじんだら、いったん火を止め、ハヤシルウを加え、弱火で煮込む。
 ⑥とろみがついたら、こしょうで味をととのえ、グリンピースを入れてでき上がり。