

「コストを意識した行動指針」を策定しました

第2次行政改革大綱の取組課題である「職員の意識改革」の取組みの一環として、コストを意識した行動様式を市の組織文化とするため、「コストを意識した行動指針」を策定しました。

策定に当たっては、中堅職員を中心に策定検討委員会を組織し、指針には、全体的なコスト削減に取り組み、全職員が絶えずコストを強く意識する仕組みづくりや、日常的に取り組むべき内容をまとめています。

主な項目を紹介します。

《問合せ》政策調整課行政改革係 ☎21-9022

◆絶えずコストを強く意識して生産性を向上させるための行動の指針

- 指針1…主体性を持って
 - 指針2…身近なところから
 - 指針3…生産性を向上
 - 指針4…ライフサイクルコスト
 - 指針5…アンテナを高く
- ◆コスト削減、生産性向上等に係る具体的な取組み
- (1) 物品等の削減
- ・ 旅費の削減
 - ・ ごみ分別の徹底による再資源化の推進など
- (2) 業務の効率化・生産性の向上
- ・ 短期的な部内異動権限の委譲による効率化
 - ・ 辞令交付の簡素化
 - ・ 資産の有効活用推進など
- (3) サービス向上による市民満足度のアップ
- ・ 各種証明(印鑑証明・所得証明など)発行窓口の一本化
 - ・ 添付書類の省略化 など
- (4) 各部ごとに重点的に取り組んでいく項目
- ・ 市民生活部では、分かりやすく親しみやすい窓口づくり



・ コウノトリ共生部では、エコドライブによる公用車の燃費の10%向上など



(5) 行動指針を着実に実行していくための評価と検証

- ・ 業務改善事例等の成果発表優れた取組み情報を共有し業務に活用
- ・ 職員のモチベーションアップや自主的活動につながるよう、顕彰制度の検討

策定検討委員会による行動指針に掲げた項目の点検評価、見直しと今後の取組みの検討 など



この行動指針に掲げた内容が、どれだけ組織文化として浸透したのかを後年にわたって評価、検証していくとともに、次年度以降も新たな取組みを引き続き検討していくこととしています。

※個々の具体的な取組みは、市ホームページで公開してありますのでご覧ください。

私たちの子育てセンター ちよっときんせー「城崎子育てセンター」

城崎子育てセンターは、平成23年1月に城崎総合支所2階にリニューアルオープンします。木のぬくもりある居心地のいい笑顔いっぱい城崎子育てセンターを、ちよっぴり早く、自主サークル「あつぷつぶ」が紹介します。

《問合せ》城崎子育てセンター ☎32-4666

すまいるひろば(プレイルーム)

・ 午前10時～午後4時まで開いています。休館は、日・月曜日、祝日、年末年始です。

・ 小学校入学前の乳幼児とその保護者が利用できます。

・ いつでも好きな時間に利用でき、お弁当を食べる場所もあります(ランチタイムは午前11時30分～午後1時)。

・ ベビーベッド、授乳コーナーもあります。

・ いろんな出会いがあったり、情報交換や相談もできます。

・ 子育て支援ボランティア「チョキチヨキくらぶ」さんの手作り遊具がたくさんあります。

子どもトイレ

・ 入会登録は、随時できます。

・ 男女トイレに、子ども用トイレができました。お父さんと遊びに来た時も一緒に行くことができます。

自主サークル

・ わたしたち「あつぷつぶ」は、もの作りをテーマに集まって手芸や料理など作品作りに励んでいます。

あゆみの広場

・ 登録制の子育てグループ名です。同じネーミングの子育て通信も発行されます。

・ 制作活動、食育、音楽遊び、運動遊びなど、いろんな活



たくさん手作り遊具

新設されるセンターが楽しみです。皆さんも遊びに来てくださーいね!

【食育】を考える ~元気なからだの分かる力を育もう~

食育とは…生きる力を育むこと

市では、豊岡市健康行動計画「とよおか健康ぶん21」で朝ごはんの大切さを挙げ、「家族そろって朝ごはんを食べるようにしよう」を目標の1つとしています。

そのため、市内の4・5歳児と保護者を対象に、家族(子どもと保護者)で一緒に作る「かんたん朝ごはんレシピ」を募集し、コンテストを開催しました。

コンテストの優秀作品と食育コラムを6回シリーズでお伝えします。

《問合せ》健康増進課 ☎24-1127

朝ごはんレシピコンテスト優秀作品



朝ごはんメニュー(1食分)

- まん丸玄米おにぎり
- トマトとキウイのサラダ
- 豆腐とキノコとワカメの豆乳スープ



朝ごはん作りのポイント

受賞者(桶生美樹さん・瑛心くん・奏和ちゃん親子)の声

料理を作る作業を子どもに見せ、どのようにして完成するかを教えることで、食や料理に興味を持たせるように心掛けています。そのためにキッチンには子ども用の踏み台を置いています。

まん丸玄米おにぎり

材料(4人分)

玄米ごはん 茶碗4杯分
(精白米200g:玄米100gの割合で炊いたもの)
サケフレーク、ごま、つくだ煮昆布
それぞれ適量
味付けのり 4枚
卵パック(きれいに洗ったもの)

作り方

- ① 玄米ごはんを炊いておく。
- ② 卵パックに小さく切ったのりを入れ、玄米ごはんを入れる。
- ③ 具をのせ、さらに玄米ごはんをかぶせてのりを置く。パックを閉じて両手で押さえながら上下に振り、まん丸におにぎりを作る。

食育コラム 年末年始の過ごし方

新しい年を迎えるため、年に1度のいつもとは違う貴重な体験ができる反面、「特別だから」と、つい不規則になりがちです。子どもも大人もこの乱れやすい時期を上手に乗り切り、元気なからだで、楽しい年末年始を過ごしましょう。

忘年会や新年会などのイベントも多く、大みそかの晩さん、お節料理など、食べ過ぎや飲み過ぎで胃腸に負担が掛かりやすいので注意しましょう。

- 大皿料理は、食べる分だけ取り分ける
- ゆっくり、よくかんで食べる
- 食べ(飲み)過ぎたら、次の食事は控える

どれも
240kcal



ごはん中盛り(160g)



もち2個
(100g)



ビール大瓶1本弱



鶏の空揚げ(80g)

なるほど!「お節料理」

正月(節句)に備えて年明けまでに用意されるお祝いの料理のこと。

祝い肴三種(田作りまたはたたきゴボウ、数の子、黒豆)、雑煮、煮しめ(レンコン、クワイ、サトイモなど)には「五穀豊穰、子孫繁栄、健康長寿」の願いが込められています。

家族そろって囲む食卓の良さを見直し、日本の伝統行事や食文化を伝えながら、健全な食生活を実践できるようにしましょう。

毎週火曜日は
歩キングデー

豊岡市マスコット コーちゃん

健康川柳

休肝日 氣遣う妻の 指示事項
寿 昭

※2010とよおか健康川柳応募作品から