



平成 14 年 11 月 25 日号

ひまわり通信



発行人/住所 :〒106-0045 港区麻布十番 3- 1- 4 阿部 浩子を育てる会

HOME PAGE <http://www.hiroko-abe.com/> E-Mail info@hiroko-abe.com TEL/FAX 03-3452-2028

いきいき暮らす わくわく港



【阿部浩子の目指す港区】

1. 安心して住めるまち港区を創ります。
 - ・ 高齢者住宅、特養・グループホームの整備・促進。24 時間ホームヘルパーの派遣ネットワークで終（つい）のすみかをつくります。
 - ・ バリアフリーの促進とコミュニティバスで交通網の整備を進め、車椅子で歩けるまち港区をつくります。
 - ・ 共同作業所やグループホームの充実、支援費制度の見直しなど障害のある人も自立して働けるまち港区をつくります。
 - ・ 障害者の利用しやすいスポーツセンターの建設・運営を進めます。
2. 男女共いきいきと働ける社会を創ります。
 - ・ 区有施設を有効活用した、幼・保一元化施策を推進します。
 - ・ 働いている人の区政参加を目指し、CATV やインターネットで茶の間にも区議会中継を進めます。
 - ・ 定住人口の増加が見込まれる芝浦・海岸地域に保育園の設置を実現します。
 - ・ 区役所にワークシェアリングを導入し、雇用の拡大をはかります。
 - ・ DV、児童虐待などの緊急対応を充実させます。
3. 教育と平和を大切にします。
 - ・ 学校週休 2 日制に対応した、地域社会と密着した体験学習、総合学習に取り組みます。
 - ・ いくつになっても学ぶ、生涯学習の充実・強化を図ります。
 - ・ 歴史と文化のまち、港区歴史資料館を造ります。
 - ・ 子供達の健全育成、青少年が元気に遊べるポケットパークを造ります。
 - ・ 平和を愛し、世界に開かれたコミュニティ、国際文化交流を進めます。
 - ・ 地域ボランティア・NPOの支援、育成に力を入れます。
4. 環境を守り整備に力を入れてまいります。
 - ・ 運河を活用しベイエリアの水と緑のプロムナード、区民の憩いの空間を創ります。
 - ・ お台場で海水浴や潮干狩りが出来るよう水質浄化に取り組みます。
 - ・ ペットと共生できる住環境の整備をすすめます。



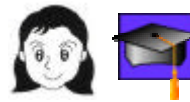


「男女共いきいきと働ける社会を創ります。」

現在、港区の合計特殊出生率は0,86人です。国の平均が1,33人で港区はとても低い数値といえます。そして最近の住宅情報誌発行社の「新築マンション購入者の動き」の調査では、港区はシングル世帯男性・女性共3位にはなっています。しかし、ファミリー世帯になると5位圏内には入っていません。若いうちにマンションを買いそして結婚したら江東区やさいたま市に引っ越してしまいます。これでは少子化が進むばかりです。子育て子育てができる環境を港区に築いていかなければいけません。最近、若い夫婦世帯が芝浦や海岸・港南地区に増えています。しかし、保育園は港南と芝にしかありません。これを芝浦にもつくるべきです。私は芝浦アイランド計画の中に保育園を誘致したいと考えています。

保育園待機児童は今年の5月1日現在で96人いました。特に1歳児と2歳児の待機児童が多いです。これは育児休業があけて母親が職場に戻るためにおきている現象です。今女性も仕事や社会に参画しています。その一方で男性は、子育てにはまだまだ参画している人はわずかです。私は区役所から育児休業を提案していきたいと考えています。区の職員は男性も女性も育児休業をとる。そしてそこにワークシェアリングを導入するのです。その結果、雇用の拡大をはかれます。地方自治体から発信していかなければなかなか企業は重い腰をあげません。安心して子育てするためにも私はワークシェアリングを推進していきます。

わかりやすいNEWS



11月18日～24日

・厚生労働省 「2001年社会福祉施設等調査(H13.10.1実施)」によると、認可保育所に入所している乳幼児・児童は1,947,899人で前年より2,4%増え、全国の保育所の総定員は1,939,067人で児童数が総定数の100,6%となった。定数オーバーの保育所は全体の52,3%で半数を超えた。

・港区 65歳以上の介護保険料を現行5段階から6段階に細分化する方向である。港区では第6段階として年収が1000万円以上とし、保険料が基準額の1,75倍となる。第6段階からの収入の約9千万円は、生活費の保険料負担が特に重い低所得者層の引下げに充てる。

詳しくは <http://www.hiroko-abe.com/> わかりやすいNEWS まで》

(栄養士 阿部浩子 のお勧めレシピ) 本日の夕食 エネルギー418kcal たんぱく質 23,9g 塩分 3,6g

寄せ鍋 ~冬の寒い季節に温かい鍋を~

材料 あまだい 30g(1/2切) 甘塩鮭 20(1/2切) ほたて 20(小2ケ) シラタキ 30 白菜 50 ねぎ 20

人参 10g 豆腐 50g(1/6丁) だし昆布 薄口醤油 3(小さじ1/2) みりん 2(小さじ1/3)

アマダイとさけは削ぎ切りで食べやすい大きさに シラタキは食べやすい長さに切り、熱湯でさっとゆでる。

菜、春菊 5cm ねぎは太め斜め切り 人参は花形に 豆腐はやっこと同じようにきる

鍋に昆布を入れ野菜がかぶる程度に水を入れ、火にかけて煮立ってきたら昆布を取り出し、調味料を入れる。

人参・アマダイ・鮭・ホタテ・シラタキ・白菜・豆腐・ねぎの順にいれる。味を調整する。

きんぴらごぼう(ごぼう40 人参20) きゅうりの一夜づけ(きゅうり40 生姜) ごはん 150(茶碗1盛)



11月から駅前にて朝のご挨拶をしています。毎週「ひまわり通信」を新しくしていますので、是非目を通してください。11月21日(木)に「福祉の街づくり連絡会」で勉強会を開催しました。テーマは「障害者の自立とユニバーサルデザイン」講師は原利明氏(鹿島建設株)。詳しくHPで

