

平成26年第2回 富良野広域連合議会定例会報告

平成26年度富良野広域連合議会第2回定例会
が、10月31日に開催されました。

本定例会では、予算1件、人事2件、報告3
件、認定1件（平成25年度一般会計決算認定）
が、原案通り可決・認定されたほか、欠員とな
っていた常任委員会委員と議会運営委員会委
員が補充選任され閉会しました。

※議案

○議案第1号 平成26年度富良野広域連合

一般会計補正予算（第3号）
歳入歳出それぞれ1,309万5千円を減額

《主な歳入補正》

- ・市町村負担金 Δ5,426万9千円
- ・繰越金 4,058万9千円
- ・雑入（社会及び労働保険料等） 39万4千円

- ・消防費道負担金（東山富良野停車場線防災
B（交安）工事費負担金） 19万1千円

《主な歳出補正》

- ・一般管理費（各種手当等） 55万3千円
- ・衛生センター管理費（職員管理費） Δ1,195万円
- ・富良野施設費（消防施設修繕料） 33万2千円

- ・富良野学校給食センター費（職員管理費等） Δ259万9千円
- ・上富良野学校給食センター費（給食センタ
ー管理運営費） 50万2千円

○議案第2号 富良野広域連合教育委員会

委員の任命について

近内栄一氏（富良野市教育委員会委員）の任

命に同意

○議案第3号 富良野広域連合監査委員の

選任について

宇佐見正光氏（富良野市監査委員）の選任に
同意

※報告

○報告第1号

繰越明許費繰越計算書について

○報告第2号

専決処分報告について（平
成26年度富良野広域連合一
般会計補正予算第2号）

歳入歳出それぞれ700万円を追加

・主な歳入補正

- 市町村負担金（占冠村負担金） 600万円
- 雑入（自動車損害共済金） 100万円
- ・主な歳出補正

占冠施設費（指揮広報車購入費） 693万9千円

○報告第3号

専決処分報告について（北
海道市町村退職手当組合を
組織する団体の増加及び北
海道市町村退職手当組合格
約の変更について）

根室北部廃棄物処理広域連合の加入

※認定

○認定第1号

平成25年度富良野広域連合
一般会計歳入歳出決算の認
定について

※その他会議に付した案件

○総務産業委員会委員の補充選任

工藤國忠氏（占冠村）

○議会運営委員会委員の補充選任

工藤國忠氏（占冠村）

○監査委員報告

例月出納検査結果報告（平成
25年度1月～5月分、平成26
年度4月～8月分）

○平成25年度富良野広域連合教育行政評価報告

修学旅行生が交流に やってきます！③

1月に修学旅行で来村する神奈川県瀬谷高校との交流事業として実施されます『夕食会』について、ご案内します。

占冠村のような積雪や氷点下で暮らすことのない神奈川県の高校生は、村の皆さんが今まで経験してきたことや普段の暮らしについて、大変興味を持っています。

除雪作業のほか、村民の方と懇談し占冠村の生活を身近に感じてもらう交流の場として夕食会を開催します。夕食会は、除雪作業体験の翌日に、トマムリゾートにて行います。（夕食会への交通は村にて送迎バスを運行します。）除雪作業でふれあった生徒さんたちと一緒に、夕食を共にし、語り合ってみたい方、ぜひお待ちしております！

募集の詳細は、行政区回覧でお知らせしますので、皆様のご協力をお願いいたします。

《日程》

- 1月8日 14：30～15：20 各家庭での除雪作業体験（双珠別・中央・占冠地区）
- 1月9日 17：30～19：00 夕食会（先着30名様）

※除雪作業体験は、旅程の都合上、双珠別・中央・占冠地区のみとなりますので、ご了承ください。夕食会は、トマム地区の方もご参加いただけますのでよろしくお願ひします。

■お申込み・お問い合わせ
企画商工課商工観光担当
電話 56-2124



※今月の「こんにちは保健師です」は、お休みです。



☆芋ほり・紅葉見学



デイサービスの畑では初めて「さつまいも」を手探りの中で栽培しました。苦勞の甲斐あって立派に育った「さつまいも」は、天ぷらやスイーツポテトなどでおいしく食べることができました！

また、双珠別ダム・湯の沢温泉・トマム方面へ紅葉狩りにも出かけました。天候には恵まれませんでした。紅葉が真っ赤に色づきちょうどいい時期に晩秋の景色を堪能することができました。 生活相談員 藤本



社会福祉協議会からのお知らせ



デイの めにゅう

さつまいも たっぷりカレー

【材料】（2人分）

- ご飯 2人分
- 合挽肉 80g
- さつまいも 70g
- トマト缶（水煮カット）
- 人参 20g
- カレールー 24g
- 油・塩・酒 各少々
- ニンニク・生姜のおろし、
ローリエの葉 適量

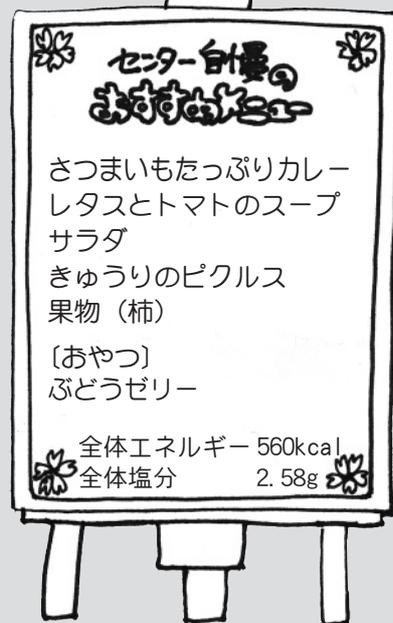
【作り方】

- ① さつまいもは下ゆでして一口サイズにカットし、人参はさいの目切りにする。
- ② 鍋に油を入れニンニク・生姜のおろしをサッと炒め、肉をほぐしながら炒める。
- ③ ルーとカットしたさつまいも以外の材料を加え水を入れ、煮立ったら弱火にして20分程度煮込む。
- ④ ルーを溶き入れとろみがついたら、さつまいもを加え1分後火を止めて、器に盛ったご飯にかけて出来上がり。



☆伝えていきたい和食の文化 【知っておきたい和食のマナー】

日本には、お茶碗とお椀を手に持たずに食べることはマナー違反とされています。
“手が遊んでるよ！”などと親に注意されたことはないですか？



【12月の行事食】

- 22日 冬至……かぼちゃ料理、こんにゃく、小豆煮、いとこ煮（小豆、かぼちゃ等）
- 31日 大晦日・除夜…年越しそば

栄養士のつばやき（@栄養士）

今年の冬至は19年に一度の『朔旦冬至（さくたんとうじ）』といって、月の復活と太陽の復活が重なる日になるそうです。この日は南瓜や小豆を使った料理を食べて、寒い冬を乗り越えたいですね。 ●平川 みゆき



※「わ」占冠村社会福祉協議会が理念としている「なごみの和」「つながりの輪」をひらがなで表しています。