

ご存じですか？ 介護技術・知識に秀でたプロ 「ひろしま介護マスター」

介護の技術・知識が豊富で、職場内でリーダーシップを発揮する優秀な介護職員を「ひろしま介護マスター」として認定しています。 関介護保険課(☎504-2173、☎504-2136)

市は、国の「介護プロフェッショナルキャリア段位制度※」に基づき、一定以上の資質があると認められた介護職員を「ひろしま介護マスター」として認定しています。認定者には認定証を、認定者を養成した事業所には「ひろしま介護マスター」のロゴマークステッカー(右)を交付しています。



ご自身や家族が、利用する介護サービス施設・事業所を決める際の参考としてご活用ください。

養成事業所一覧は市ホームページで。

市HP ■ページ番号でさがす 140590



※介護に関する職業能力を知識と技術の両面から評価し、段位認定する制度

マスター認定者の声



グループホーム なごみの郷亀山 田中愛美さん(31)

マスターに認定されて、自分の介護技術や知識について自信を持ち、介護のプロとして業務にまい進できるようになりました。これからも研さんを続け、成長したいと思っています。



特別養護老人ホーム なごみの郷 脇田良樹さん(30)

介護技術を伝えることは難しいですが、介護マスターとして、職員のスキルアップを支援し、サービスの向上につなげていきたいと思っています。

あなたのまちづくりを応援

「ふむふむ」をご利用ください

市は、市民の皆さんからの大切な寄付を、ふむふむを通じて、市民活動団体の自主的・自発的な活動の支援に役立てています。 関市民活動推進課(☎504-2113、☎504-2066)



今年度は16団体に助成



ふむふむ(まちづくり活動支援基金)は、市民と企業、市などが力を合わせて、広島市のまちづくり活動を支援するための基金です。市では、この基金を活用して、市民の皆さんの自主的なまちづくり活動に毎年助成しています。

18回目となる今年度は、団体育成助成部門2団体、まちづくり活動発展助成部門14団体の計16団体に助成しています。

助成団体の審査・選考は、学識経験者などで構成する運営委員会が行っています。同委員会が、運営に関する助言なども行いながら、まちづくり活動の支援や拡大を図っています。

来年度の募集

ふむふむの活動助成団体を募集します

活動状況や事業内容によって助成部門を設定しており、活動に応じて申請することができます。毎年2月に募集し、審査会(5月中旬)で助成団体を決定します。

【対象団体】

- 次の要件をいずれも満たす団体
- 団体構成員の過半数が広島市民か、団体の所在地が市内にあること
- 営利目的ではない、広島市のまちづくりにつながる活動を行う団体

【助成対象期間】

4月～翌年3月までの1年間に実施される活動

【助成部門】

①団体育成助成部門

設立後3年未満の団体

〈助成額〉

1件当たり5万円を限度に総額50万円程度

②まちづくり活動発展助成部門

まちづくり活動をより積極的に展開しようとしている団体

〈助成額〉

1件当たり50万円を限度に総額300万円程度

国所定の申請書を、2月1日(月)～19日(金)(午後5時必着)に、文化財団ひと・まちネットワーク部管理課へ。

応募は1団体当たり1件。申請書は、市役所市民ロビーなどで 関同課(☎541-5335、☎541-5611)

ご協力を

皆さんからの寄付をお待ちしています

ふむふむは広く市民や企業などからの寄付によって支えられています。私たちの住むまちをよりよくしていくために、できるだけ多くの皆さんからの寄付をお待ちしています。

【寄付の方法】

インターネットのほか、寄付申出

書により受け付けています。寄付申出書での寄付を希望の場合は市民活動推進課へ電話かファクスでご連絡ください。寄付申出書を送付します。市ホームページからも寄付申出書をダウンロードできます。

市HP ■ページ番号でさがす 11454

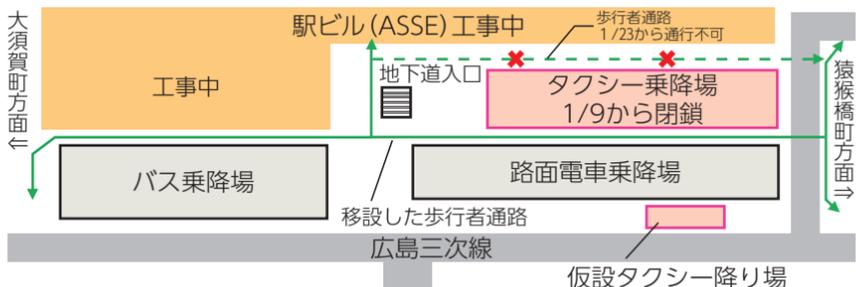


広島駅南口広場の再整備など

タクシー乗降場を閉鎖します

市は、JR西日本、広島電鉄と連携して、広島駅南口広場の再整備などに取り組んでいます。この準備工事のため、1月9日(土)からタクシー乗降場を閉鎖しています。タクシーに乗車する際は、新幹線口広場をご利用ください。なお、仮設のタクシー降り場を広島三次線沿いに設置しています。また、1月23日(土)から猿猴橋町方面との歩行者通路を南側に移設します。

関都市交通部(☎504-2386、☎504-2426)



ひろしまそだち kitchen

カキとコマツナの味噌マヨ炒め「カキコマ」

vol.06

カキ

免疫力向上効果のある亜鉛や、疲労回復効果のあるタウリンが豊富



材料2人分

- カキ(むき身) 8個
 - コマツナ 120g
 - 卵 2個
 - 味噌ベースの焼肉のたれ 40g
 - マヨネーズ 40g
 - 糸とうがらし(お好みで七味などでも) 少々
- (レシピ提供:ひろしまそだち地産地消協会のオタフクソース(株))

- 1 油をひいたフライパンで、カキの両面をこんがり焼く
- 2 食べやすく切ったコマツナを加え、しんなりするくらい炒める
- 3 1と2に火が通ったら、味噌ベースの焼肉のたれとマヨネーズを混ぜたものをからめ、皿に取っておく
- 4 卵を割ってスクランブルエッグを作り3を戻して混ぜ、糸とうがらしをのせる



「ひろしまそだち」の野菜を食べよう



市HP ■ページ番号でさがす 4890

レシピを募集!

テーマは #おうちで食べる広島湾七大海の幸

広島湾七大海の幸レシピグランプリ



広島湾七大海の幸(メバル、コイワシ、オニオコゼ、アサリ、クロダイ、カキ、アナゴ)を使って、家庭で簡単に調理できるレシピを募集します。入賞者には広島湾魚介の詰め合わせをプレゼント!

国所定の応募用紙を、2月12日(金)までに、広島湾七大海の幸普及推進実行委員会へ。応募用紙は、市役所市民ロビー、市ホームページなどで 関同委員会(水産課内☎504-2252、☎504-2259)



七大海の幸 ホームページ 応募用紙はこちら