

## 広島版図柄入りナンバープレートを交付

広島ナンバー地域では、図柄入りナンバープレートの交付が、10月23日(月)から開始されます。  
図広域都市圏推進課(☎504-2017、☎504-2029)

### 地域の魅力を発信する「走る広告塔」

地方版図柄入りナンバープレートは、地域の風景や観光資源の図柄で、地域の魅力を全国に発信することを目的に、平成30年から国土交通省が交付を開始しました。

### 広島版はカープに決定

広島版図柄入りナンバープレートは、事前に行ったアンケートの結果、得票数が最も多かった「広島東洋カープ」のデザイン(右)に決定しました。

### 希望者に交付

図柄入りナンバープレートは選択制です。希望しない場合は、通常の「無地」のナンバープレートになります。新車に限らず、使用中の車でもナンバーを変更することなく交換できます。

#### ① モノトーン



### ■申し込み受け付け中

【対象】登録自動車\*(自家用・事業用)、軽自動車(自家用) ※二輪車は対象外  
【交付開始日】10月23日(月)  
【料金】

車種	サイズ	交付手数料(2枚セット)
登録自動車	大板	1万5800円
	中板	9,100円
車種	サイズ	販売料金(2枚セット)
軽自動車	中版	1万10円

図柄は「モノトーン」(左①)と「フルカラー」(右②~④)のどちらかを選択できます(車種により縁取りが施されます)。フルカラーを希望する場合は、交付料金(上記表)に加え、1,000円以上の寄付が必要です。寄付金は、導入地域の交通のサービス改善、観光振興などの取り組みに活用されます。

申し込み方法など、詳しくは市ホームページで。

市HP ページ番号 302073



#### ② 登録自動車(自家用)



#### ③ 登録自動車(事業用)



#### ④ 軽自動車(自家用)



\*登録自動車…軽自動車や小型特殊自動車、二輪の小型自動車を除く自動車

## 市立病院機構が10年目を迎えました

より良い医療を継続的・安定的に提供するため、地方独立行政法人として設立された市立病院機構。今年、設立10年目を迎えました。引き続き、市民に信頼される質の高い医療の提供に努めます。  
図市立病院機構(☎569-7700、☎569-7826)

### 市の医療を支える4病院

同機構は、病院を取り巻く環境の変化に迅速、柔軟に対応し、質の高い医療を安定的に提供していくため、

地方独立行政法人法に基づき、市が全額出資して設立した法人です。

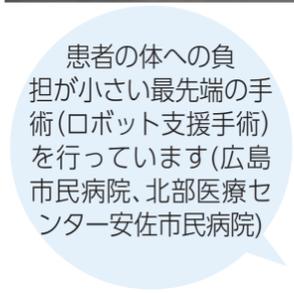
同機構は四つの市立病院から構成され、市の医療を支えています。



**広島市民病院**  
県内最大の病床数で、地域の中核的病院。主に緊急を要する手術や重症な容態の人の診療を担っています



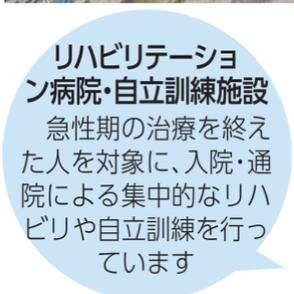
リスクの高い妊婦や赤ちゃんを受け入れ、集中治療と細やかな看護を行っています(広島市民病院)



患者の体への負担が小さい最先端の手術(ロボット支援手術)を行っています(広島市民病院、北部医療センター安佐市民病院)



**北部医療センター 安佐市民病院**  
昨年移転開設し、県北西部地域などの高度急性期・急性期医療を担っています



**リハビリテーション病院・自立訓練施設**  
急性期の治療を終えた人を対象に、入院・通院による集中的なリハビリや自立訓練を行っています



**舟入市民病院**  
小児救急医療や、感染症患者に必要な医療を提供しています

## ひろしま街づくりデザイン賞を募集

街の景観を魅力的にしている建物や看板、活動などを募集し、優れたものを表彰します。あなたの好きな広島の景観を応募してください。  
図都市計画課(☎504-2277、☎504-2512)



前回(第18回)大賞「広島アンデルセン」

### 応募方法

自薦・他薦は問いません。所定の応募用紙に記入し、写真などを添付して、来年1月31日(水)までに同課へ。応募用紙は同課、市ホームページで

### 選考結果

来年秋ごろに発表し、表彰式を行います。受賞者には表彰状や副賞を進呈。また、応募者全員に受賞作品などをまとめたパンフレットと記念品を進呈します

詳しくは市ホームページで

市HP ページ番号 349841



応募区分(部門賞)	要件
建築物(一般)	おおむね5年以内に完成したもの(改築・改装されたものを含む)
個人住宅	
アート	年数の要件なし
広告	
花と緑	
街並み	おおむね3年以上継続しているもの
景観まちづくり活動	

## ひろしまそだちkitchen

### みずなとさつまいものサラダ

vol.29

#### Point

みずなは「広島近郊7大葉物野菜」の一つ。新鮮なみずなはシャキシャキと食感が良いので、生で食べるのがお薦め



#### 材料2人分

みずな	50g
さつまいも	120g
玉ねぎ	30g
マヨネーズ	大さじ3
塩	適量
こしょう	適量

(レシピ提供:安田女子大学管理栄養学科)

- さつまいもの皮をむいて1cm幅の輪切りにし、熱湯で15分ゆでる
- 1を熱いうちに粗くつぶす
- みずなは3cm幅に切る。玉ねぎは薄くスライスして塩もみをし、水にさらして絞る
- ポウルに2、3とマヨネーズ、塩、こしょうを入れてあえる

市HP ページ番号 4872



毎月第3日曜日は「ひろしま地産地消の日」(ひろしま産day)

