

就職前に、仕事のリアルを体験できる

学生が、賃金をもらいながら企業などで働き、課題に取り組む「有給長期インターンシップ・就業体験」。来年2月の参加者を募集します。
図雇用推進課(☎504-2244、☎504-2259)

仕事の魅力を発見しよう

一般的な短期インターンシップとは異なり、有給で2週間以上の就業体験に参加できます。実際の業務に加え、課題解決や提案にも取り組むことで、企業などの仕事内容や魅力を深く知ることができます。

就職活動にも役立つこの機会を利用して、自分の将来について考えてみませんか。

春休み期間の参加学生募集!

【対象】大学生・大学院生(専門学校生、短期大学生を除く)

【日程】来年2月中の2週間以上

※受け入れ企業などにより異なる

【申し込み】専用ホームページで、12月15日(火)までに。申し込みの流れや受け入れ企業などについて、詳しくは、同ホームページで



インタビュー / Interview /

挑戦して広がった視野と学び
京都産業大学4年 中尾 柚葉さん
(就業体験企業:シモハナ物流株)



今回のインターンシップでは、さまざまな部署を体験し、物流業界への理解を深めることができました。

参加する前は配送の仕事が中心だと思っていましたが、本社にも多くの部署があり、さまざまな人が物流を支えていることを知りました。

また、課題解決として、動画制作にも取り組み、自分の考えを分かりやすく伝える力が少しずつ身に付いていると感じています。

長期インターンシップは、複数の部署を経験できるだけでなく、社員の人や他の参加学生とも深く関わることができるのが魅力です。会社の雰囲気や仕事のリアルを知ることができるので、ぜひ挑戦してみたいです。

ふるさと納税でNPO法人を応援

公共的サービスの担い手となっているNPO法人を応援し、自主的・自発的な市民活動を促進するための制度です。
図市民活動推進課(☎504-2113、☎504-2066)

寄付先を選んで地域貢献

この支援制度は、市の認証が認定を受けているなど一定の要件を満たした対象NPO法人*の中から応援したい法人を指定し、ふるさと納税を活用して支援(寄付)ができる制度です。
*令和8年9月1日時点で74法人あります

寄付が活動の支えになります

市は、寄付金を、寄付者が指定した法人に支援金として交付します。昨年度の寄付額は、1368万9550円で、29法人に交付しました。制度や寄付の対象となるNPO法人など、詳しくは市ホームページで。

市HP ページ番号 1006045



応援する気持ちがNPO法人に届きます



寄付者は、ふるさと納税制度による税控除を受けることができます
寄付金同額を支援金として交付するため、寄付者への返礼品はありません

- report - こどもたちの成長を支える遊びの場づくり

本制度の寄付対象団体の一つであるNPO法人子どもネットワーク可部は、こどもたちが自由に遊べるプレーパークの運営やプロの劇団による人形劇などの鑑賞の機会の提供などに取り組んでいます。代表の増谷郁子さん(右写真)は「こどもたち

が自由に遊び、本物の文化に触れながら、豊かに成長できる環境を大切にしたい」と話しています。寄付金はこうしたこどもたちの遊び場や活動を支えるために活用されています。



安芸市民病院の新棟が開院します

広島市医師会運営・安芸市民病院の新棟開院により、新たに加わった施設などについて紹介します。
図医療政策課(☎504-2668、☎504-2258)

11/1
(日)



全体の整備完了時のイメージ

地域の医療を支える中核病院

安芸市民病院は、市東部や安芸郡4町の地域医療を支える中核病院です。これまで建物の老朽化により建て替え工事を行っており、11月1日(日)に新棟が開院します。

新棟開院後も現在の医療機能を維持しながら、在宅や施設で療養中に容態が急変した患者の受け入れや、大きな病院での治療を終えた患者の受け入れ機能を強化します。



エントランスホールの完成イメージ

医療と介護を一体的に提供

高齢化に伴い、医療と介護の両方を必要とする高齢者の増加が見込まれています。そのため、長期的な療養や日常生活の支援を必要とする人が安心して過ごせるよう、病床の一部を介護医療院*へ転換します。

整備完了は来年度末

新棟開院後も、既存病棟の解体や駐車場整備を行い、令和9年度末に全体の整備を完了する予定です。工事期間中も診療を行っています。

●新棟の主な構成

4階	介護医療院
2～3階	一般病棟
1階	外来

詳細は、市ホームページで

市HP ページ番号 1031731



*介護医療院とは

「日常的な医学管理」や「看取りやターミナルケア」などの医療機能と、「生活施設」としての機能を兼ね備えた施設です。長期にわ

たり療養が必要な要介護者に対して、「長期療養のための医療」と「日常生活上の支援」を一体的に提供できます。

ひろしま
そだち
kitchen
キッチン

おにぎり屋さんの塩むすび

vol.65

ポイント
新米は水分を多く含んでいるため、炊きあがりかぶくらしします。表面を油でコーティングすることで、ツヤや保水力が増し、冷めてもおいしく仕上がります



材料6個分

米	2合(300g)
塩	4g
油(コメ油、サラダ油など)	小さじ1/2

(レシピ提供:「ひろしまそだち」
地産地消協力店 みさき屋)

市HP ページ番号 1017660



- 1 米を計量し、とぐ。最初の水はすぐに捨て、新しい水で2～3回とぐ
- 2 浸水させる(夏:30分、冬:1時間以上)
- 3 炊飯直前に塩と油を入れ、よく混ぜてから炊飯する
- 4 炊き上がったらずちに底からしっかり混ぜて余分な水分を飛ばす
- 5 ひとつまみの塩(分量外)を両手につけて、炊いた米(100g)を手にとり、三角にふんわりとにぎり、完成

毎月第3日曜日は「ひろしま地産地消の日」(ひろしま産day)

