

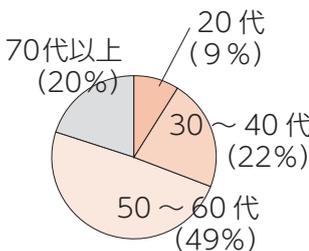
アンケート結果(抜粋)

今年3月に、無作為抽出で選んだ約2,000人の市民の皆さんに、広報いが市に関するアンケートを送付し、850人の皆さんから回答をいただきました。ご協力ありがとうございました。

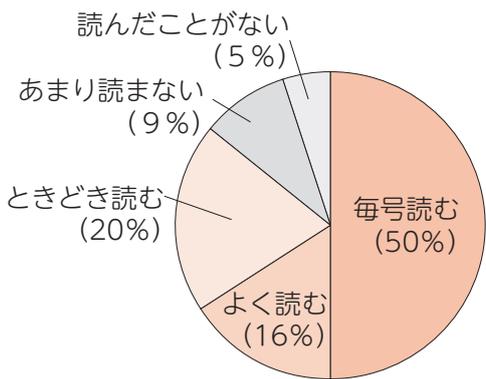
◆どんな記事なら読みたくありませんか？(自由記述から抜粋)

- かたい話が多いので、読みやすい広報がよい
- 健康に関する情報をもっと載せてほしい
- 育児情報を増やしてほしい
- 市長日記など/市長の人の柄のわかるもの
- お医者さんの専門的なコラム
- 子育てに役立つこと、公園の情報などを載せてほしい
- 観光地や料理など楽しい情報
- 市の行政改革や市政に対するビジョンなど

◆あなたの年代をおしえてください



◆広報いが市を読んでいますか



◆広報いが市についてご意見を聞かせてください。(自由記述から抜粋)

- 字が大きく、写真などがたくさんあるとよい
- ホームページをのぞいてほしい
- この記述をよく見るが、パソコンを使わない人もたくさんいるので、広報紙は重要
- 知りたいことがあるときはホームページを見るので、広報紙は不要
- 特集はテーマごとに詳しく書かれてるので、楽しみに読んでいます

4. 新しいコラムが

スタートしました

偶数月の裏表紙には、上野総合市民病院の管理栄養士による「病気になるためのレシピ」を、奇数月の裏表紙には、上野総合市民病院の医師や看護師などのスタッフによる健康に関するコラムを掲載します。

さらに、「市長の伊賀じまん」を新設しました。伊賀市のすばらしさを、岡本栄伊賀市長の目を通してお伝えするコーナーです。第1回の今号では、伊賀米についてとりあげました。(20ページ参照)

病にならないためのレシピ

さげの味噌マヨネーズ焼き

材料(2人分)

- さげ 2切れ
- 味噌 少々
- しょうゆ 少々
- しょうが 少々
- しょうゆ 少々
- しょうが 少々
- しょうゆ 少々
- しょうが 少々

作り方

1. さげを一口大に切る。
2. さげを味噌、しょうゆ、しょうがで味付けする。
3. さげを焼く。
4. さげをマヨネーズで焼く。

市長の伊賀じまん



市長の伊賀じまん

伊賀米コシカリー

皆さん、こんにちは。今号は、毎月1日(1月のみ5日)で、「伊賀の伊賀じまん」をスタートし、伊賀の伊賀じまんを皆さんに紹介していきます。伊賀の伊賀じまんは、伊賀の伊賀じまんを皆さんに紹介していきます。伊賀の伊賀じまんは、伊賀の伊賀じまんを皆さんに紹介していきます。

防災ねっと

もし「帰宅困難者」になったら

伊賀市、電線などの故障や停電が発生した場合、交通機関が止まる「帰宅困難者」にも対応する必要があります。

【問い合わせ】
秘書広報課
☎ 22・96336 FAX 22・96117
✉ hisho@city.iga.lg.jp

アンケートでは、今回掲載させていただいたもの以外にも、多くの貴重なご意見をいただきました。今後も、これらのご意見を参考に、より親しみやすく分かりやすい広報紙になるよう努めます。

新しくなった部分について、また従来からの記事についても、ご意見をお聞かせください。

また、広報いが市以外にも、市への質問・提案・提言は、市ホームページの参声広場のほか、郵送、ファックス、Eメールでも受け付けています。

