



いずみちゃんと学ぶ いずみざき 泉崎 のコト

いずみざきむらとくいていじぎょうぬしこうどうけいかく
～知っていますか？泉崎村特定事業主行動計画のこと～

総務課
☎53・2409

Q

いずみざきむらとくいていじぎょうぬしこうどうけいかく
泉崎村特定事業主行動計画ってなに？

A

いずみざきむらとくいていじぎょうぬしこうどうけいかく
泉崎村特定事業主行動計画とは、男女の人権が尊重され、女性がその個性と能力

じゅうぶん はつき しよくぎょうせいかつ かつやく しょくいん しごと
を十分に発揮し、職業生活において活躍できるようにするとともに、職員が仕事と

こそだ りょうりつ はか じょせい かつやくすいしんおよ じせだい いくせいしえん かん
子育ての両立を図ることができるよう、女性の活躍推進及び次世代の育成支援に関

と く けいかくてき ちやくじつ すいしん さくてい けいかく
する取り組みを計画的かつ着実に推進するために策定された計画です。

じせだいいくせいしえんたいさくすいしんほうなら じょせい しよくぎょうせいかつ かつやくすいしん かん ほうりつ もと
次世代育成支援対策推進法並びに女性の職業生活における活躍推進に関する法律に基づいた

けいかく むら れいわ ねん がつ にち れいわ ねん がつ にち ねんかん けいかくきかん
計画で、村では、令和3年4月1日から令和8年3月31日までの5年間を計画期間としてい

ます。



過去の記事は「こ」から！

今日の朝御飯 <大好き野菜のパウンドケーキ>

令和6年度わが家のアイディア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 北澤 乃愛さん ★★★

材料（4人分）：ほうれん草…3～4枚、かぼちゃ…1/3個
ホットケーキミックス…150g、牛乳…50mL
はちみつ…適量、バター…20g、卵…2個、砂糖…40g



◆材料費
800円程度（4人分）

◆コメント
ほうれん草やかぼちゃが苦手な人でも、
パウンドケーキにすればおいしく食べられ
ます。

◆作り方
①ほうれん草を茹でる。
②かぼちゃを一口大に切って茹でる。
③茹で上がったほうれん草の水気を切り、
みじん切りにする。
④ホットケーキミックス、牛乳、はちみつ、
バター、卵、砂糖をボウルで混ぜ合わせる。
⑤④に②と③を加えて、優しく混ぜ合わせる。
⑥型に⑤を流し入れて、180℃のオーブ
ンで約25分焼く。