

# 守口市 福祉の相談窓口

—守口市健康福祉部—



超高齢社会の到来や、核家族化の進行により、家族構成や生活様式は多様化し、皆さんの生活上で抱える悩みもさまざまです。

また、障がいのある人の取り巻く環境も変化し、ひきこもりや生活困窮などの社会問題も表面化しています。

市では地域社会において、すべての人が年齢や状況を問わず、その人のニーズに応じた適切な支援が受けられる地域づくりを目指し、その一環として、福祉サービスに関するさまざまな相談窓口を設けています。

困ったらひとりで悩まずに相談してください。



**くらしサポートセンター-守口**  
生活困窮者の相談を一元的に受け付ける「相談窓口」として、市役所7階に設置されています。  
生活に困っている、仕事を探したい、住むところがないなど、困りごとや不安を抱えている人の相談支援を行い、月1回の「ひきこもり・不登校等子ども」のことを心配する家族の会の開催に加え、ひきこもり当事者やその家族に対する個別相談、居場所事業を新たに開始しています。  
支援員が状況に合わせた支援プランを作成し、他の専門機関と連携して、解決に向けた支援を行います。



**いきいきネット  
相談支援センター**

市では、相談支援の充実のため、いきいきネット相談支援センターを配置し、コミュニティソーシャルワーカー（以下CSW）による相談窓口を開設しています。

は、住民からの身近な相談にあたるとともに、CSWが地域に向かい訪問支援を行い、分野に関わらず困りごとを抱えたケースや地域の課題を把握し、地域における問題解決に努めます。また、必要に応じて相談内容について関係機関と情報を共有し、問題解決に向けて連携を深めるなど、対応の充実を図っています。  
相談窓口は、常設として守口市社会福祉協議会事務所、藤田事務所の2カ所と、月に一度各コミュニティセンターでの出張相談を実施しています。



## 春巻き

【材料(4人分)】守口大根80g、焼き豚24g、三度豆8本、人参80g、春巻きの皮4枚、小麦粉(少量)、麵つゆ(少量)、ぽんず(適量)、サラダ油(適量)、レタス・ブロッコリー・ミニトマト・りんご(付け合わせ用に少量ずつ)

## 【作り方】

- ①大根は縦10cm、横1cmに切り湯がく。
- ②焼き豚・人参は細切り、三度豆は付け根部分を取る。
- ③三度豆、人参は湯がいて麵つゆで味付けする。
- ④小麦粉を水でといておく。
- ⑤春巻きの皮を広げ大根、人参、三度豆、焼き豚を彩りよく並べて端から巻いて水溶きの小麦粉を春巻きの皮の端に付け、固めに巻く。
- ⑥サラダ油で色よく両面を揚げ焼きする。
- ⑦斜め半分に切って皿にレタスを敷き、器に盛る。
- ⑧ぽんずを添える(好みでぽんずに豆板醤を混ぜる)。



# 作ってみよう! 守口大根レシピ

「守口大根」その名前を聞いたこと、実物を見たことはあるけれど、どう調理すればいいかわからない…そんな人でも大丈夫。日本食育推進協議会守口支部が守口大根を使ったレシピを紹介してくれました。



## 豚バラ肉ロール

【材料(4人分)】守口大根80g、豚バラ肉240g、大根葉4枚、小麦粉(少量)、焼き肉のたれ80cc、麵つゆ(少量) サラダ油(適量)、レタス・ブロッコリー・ミニトマト(付け合わせ用に少量ずつ)

## 【作り方】

- ①大根は縦10cm、横1cmに切って湯がき、熱いうちに少量の麵つゆをかけ冷ましておく。
- ②豚バラ肉を広げて手前に大根葉を置き、焼き肉のたれを薄く塗り①を乗せて手前から締めるように巻く。
- ③②の表面に薄く小麦粉をまぶして軽く転がしてほどけないようにする。
- ④フライパンにサラダ油を入れて熱し、③を入れてしばらく触らないように表面を固めるように焼く。
- ⑤④の余分な油を取り除く。
- ⑥食べやすい大きさに切り器にレタス、ブロッコリー、ミニトマトと一緒に盛る。
- ⑦少量の焼き肉のたれをかける。

