



## ドクターTのひとりごと その66

「市役所の総人件費」と「市職員の給料」

地方自治体には、法律で「最少の経費で最大の効果を挙げる」ことが課せられ、効果的な事業推進や効率的な組織運営が求められている。

本市では、全国に先駆け、補助的・定型的な仕事に従事する非常勤職員の積極的な採用と正職員数の削減（平成30年度の正職員数：平成23年度との比較で47人減の見込み）に努め、総人件費の抑制に取り組んでいる。

本市の正職員の給料は、国の給料表（一般職の10級制）の下位「1級から8級まで」を使用し、指定職（幹部職）を除く国家公務員と同じ給料体系である。

国家公務員の給料を100とした場合の地方公務員の給料水準を示す指標であるラスパイルス指数（正職員の学歴と経験年数が同一であると仮定した場合の比較）は、本市は102.1であり、国家公務員を上回る数字となっている。

その理由は、国では、初級（高卒）や中級（短大卒）の職員が部長になることは多くないが、本市では、職務遂行能力に応じて昇任することができる。そのため、これら職員に係るラスパイルス指数が高く、指数全体を押し上げる要因となっている。従って、本指数だけを捉えて、本市の総人件費が高い状態にあることを表しているものではない。

総人件費は、市の財政支出に大きな影響を与えることから、引き続き、総人件費を抑制しつつ、まちづくりに必要な投資をしたいと考えている。

※正職員数は任期を定めて採用している職員を除く

職員給与の状況は、広報まいづる（毎年11月号）やホームページで公開しています。



## 図書館だより

今月のおすすめ本

### 注文をまちがえる料理店 小国士朗

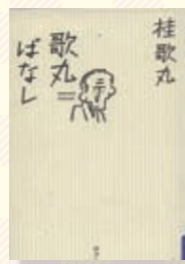
「注文した料理がきちんと届くかどうか分かりません」というのがこのレストランのルール。接客をする

スタッフはみんな認知症を抱えています。「こっちはおいしそうだし、ま、いいか」とまちがえることを受け入れて、まちがえることを一緒に楽しむ。不思議であたかいレストランの物語。（東）



### 歌丸ばなし 桂歌丸

歌丸師匠の大好きな演目という「井戸の茶碗」「紙入れ」「紺屋高尾」など8席を収録。枕には「黄色いラーメン屋」「エジプトのミイラ」などお馴染みの楽しいフレーズも。ネタを磨き続けることが落語の神様への恩返しという全身全霊の一冊。



（西）

▶詳しくは、東図書館（☎62・0190）西図書館（☎75・5406）へ。



## 国際交流員 李芳 中日文化の相違点

息子を見て思う教育の違い

私の息子は、現在市内の小学校に通っており、毎日楽しそうに学校のことを話してくれます。

国語の授業では、みんなで物語を演じ、図工の授業では、年賀状を書いて伝統的な風習を学び、生活科の授業では、自然の中で、五感を使ってその季節を楽しみます。また、外国人向けの日本語の授業では、将棋やオセロ、羽根つきなどで遊びながら日本の伝統文化や日本語を勉強しているそうです。

一方、中国の小学校では、日本のように外に出て、自然に触れたり、伝統文化を学んだりすることはほとんどなく、教科書の内容ばかりを教室で勉強します。そのうえ毎日、国語や数学、英語の宿題がたくさん出され、帰宅後も2時間ぐらい勉強します。

日本の小学校では、子ども自身の直接的な体験を通じて、伝統文化、自然環境、生活の知恵・知識などを勉強する機会が多いようですが、中国の小学校は、教科書主義で、受験勉強を重視するあまり、カリキュラム以外の一般的な知識への学びがおろそかにされているように思います。

中国社会は学歴での競争が激しいため、多少は仕方がない所もありますが、息子は、日本の「遊びながら」学ぶ教育が気に入っているようです。

《みなと振興・国際交流課》



## あなたの笑顔のために - 舞鶴市民病院 理念 -

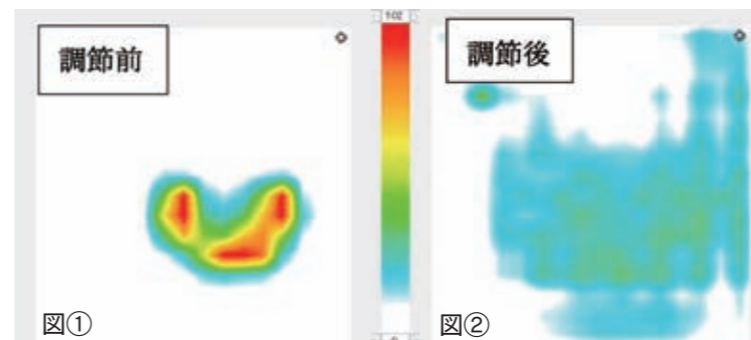


### 車いすも姿勢が大事



当院の患者さんの中には、一日の多くを車いすで過ごす人もおられます。車いすは、くつろぎや談笑、勉強、作業、食事など、あらゆる状態に対応する「いす」といえます。最近の車いすにはさまざまな機能が標準装備され、細かな調節ができます。

当院では、必要に応じて体圧（※）測定を行い、異常な圧迫がないように姿勢の調整をします。図①は寝せているために「お尻が痛い」と訴えられた患者さんの体圧



分布図で、赤色が体圧の高い部分を表しており痛みと一致します。このような場合、クッションや車いすのシートを調節することで体圧が分散し、図②のように痛みが改善されます。

結果、痛みが和らいだこの患者さんは、院内のレクリエーションで 映画を最後まで車いすに座って見ることができ、感動の涙を流されていました。

また病状が重く寝たきりの人が車いすに乗られる場合は、姿勢の異常が、呼吸や食事、言葉などにも悪影響を及ぼし、症状を悪化させることもあります。

私たちは、このような車いすのケースに限らず患者さんから発せられる小さなサインを見逃がさず察知し、対応するための知識と技術を持つプロとして、患者さんとそのご家族に寄り添っていきたくと思っています。

《舞鶴市民病院 リハビリテーション科》

※体圧…車椅子などから身体の表面に加わる圧力  
◀左の強い赤がなくなり広い範囲に圧が分散

## 簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖 VOL.20

寒くなるこの時期、温かいお鍋はおいしいですね。旬のカキとネギを使った体が温まる一品を紹介。残った煮汁にお米とチーズを加えればリゾットにもなる万能蒸し煮です。【協力】谷口久美子(食生活指導士)

- 材料（4人分）
- ◇カキ…260g（むき身）
  - ◇焼き豆腐…180g
  - ◇白ネギ…2本（400g）
  - ◇春菊…60g
  - ◇バター…8g
  - ◇一味唐辛子…少々
  - ◇砂糖…大さじ2
  - ◇コンソメ…小さじ1
  - ◇すりショウガ…大さじ2
  - ◇しょうゆ…大さじ2
  - ◇粗塩…大さじ2
  - ◇酒…大さじ4

### 一言メモ

舞鶴産のマガキは味がとても濃厚です。これは舞鶴の地形が大きく関わっており、雨水などで山からたくさんの栄養が湾内に流れ出てプランクトンが豊富なため。カキは豊富なプランクトンを食べて、台風にも負けず大きく育っています。

## カキとネギの蒸し煮



1人あたり166kcal 塩分2.5g

### 作り方

- ①カキはボウルに入れて粗塩を振り、手ですくうようにして混ぜて汚れを出し、流水の下で振り洗いし、ざるに上げて水気を切る。再びボウルに入れてすりショウガと酒に15分間漬ける。白ネギは5mm厚さの斜め切りで葉先まで切る。焼き豆腐は8等分に切る。
- ②土鍋か厚手の鍋に白ネギを敷き、焼き豆腐、①のカキを漬け汁ごと並べ入れ、砂糖、しょうゆ、バター、コンソメを加え、ふたをして中火～弱火で蒸し煮にする。
- ③4分程度でカキがふっくらとしたら、仕上げに春菊を添え、器に取り分けて好みで一味唐辛子を振る。