

武蔵野市議会議員
フカキミの

深田貴美子

《いっぽいっぽ通信》



武蔵野百万馬カプロジェクト 目指せ! 武蔵野ケアタウン!



1 新「待機児童園」創設!

—公設公営でもれなく入園!保活よ、さらば!

2 吉祥寺エリアの医療再生!

吉祥寺南病院の建替えは、一丁目一番地。用途変更・容積緩和を市が積極的に判断し、行政計画に位置付けることが大切です。

3 「看護付き小規模多機能介護施設」の増設を!

排泄も解決!安心の在宅介護・看護!
病院と「在宅介護」の隙間を支えます。尊厳あるお暮しとご家族をしっかり支えます!

4 がんサポート拠点

「マギーズ東京」的な「暮らしの保健室」の創設を!

2人に1人が罹患します。「マギーズ東京」(江東区豊洲)に学び、難病・障がいも含め、専門職が、働く・暮らす・ご家族もしっかり支える拠点を創設します!

5 地域と共に育つ!

「コミュニティ・スクール」の導入へ!

学校を地域の真ん中に!学校建替えと共に機能の複合化・多機能化と併せて、こどもたちの育ちを応援します!

6 「公会堂活用の吉祥寺駅周辺再開発」は、 「災害時電力供給システム」実装で!

港区田町駅東口・代官山再開発に習い、ブラックアウトを回避する減災のまちづくりを実現します!

7 「公共施設複合化・多機能化再編」!

公民連携の行革によるコスト大削減へ!

33万㎡の床面積、未利用地・低利用地の活用を進め、市民サービス向上を目指します!

30年後も安心の武蔵野!

「誰ひとり取り残さずに」を武蔵野市から実現する!



「誰ひとり取り残さずに」持続可能な開発目標=SDGs(Sustainable Development Goals)通称「グローバル・ゴールズ」は、貧困に終止符を打ち、地球を保護し、すべての人が平和と豊かさを享受できるようにすることを旨とする普遍的な行動を呼びかけています。
【出典:持続可能な開発目標/国連開発計画より】

深田貴美子
が提案する

「武蔵野ケアタウン」はこちら！

「児童発達支援センター」を実現！

平成21年「みどりのこども館」開設時より、三鷹市「北野ハピネスセンター」に習い、「療育・食育」を導入することを提言してきました。構造改革特区を活用しての実現です！一人一人の「カミカミ」「ごっくん」を丁寧に支えています。



がんサポート拠点「マギーズ東京」的機能の創設！

「がんと診断されて絶望の淵にいる人」「再発の影におびえている人」に寄り添い、「ご自身の力を取り戻す」お手伝いをしている場所が「マギーズ東京」(江東区豊洲)です。2月2日朝日新聞に大きく報道されました。

<https://www.asahi.com/articles/DA3S13872799.html>

専門の看護師・心理士が、親身に丁寧に話を聞いてくださり、情報を伝え、心と暮らしを支えます。地域福祉の「百万馬力サポート拠点」です。



平成30年7月視察

公設公営で新「待機児童園」創設！

静岡市は、保育所の定員の弾力化や、園舎建て替えの定員の増、新園の増設などで対応してきました。とりわけ、0歳から2歳の年度途中の入所希望者への対応が急がれました。入所希望の子どもと家庭を、しっかり公の責任のもとで、もれなく受け止めたい—

静岡市は、「待機児童園」を市内3か所に創設し、144名をお預かりしていました。

静岡市の「子どもへの温かい眼差し」と、「子育て家庭への思いやり」を感じました。

定員に空きが発生すれば、随時転入を可能とする「待機児童園」。

大切な出産前後に、保活で気を揉んだり、東奔西走する必要はもうありません。



吉祥寺エリアに「病児・病後児保育施設」の実現！

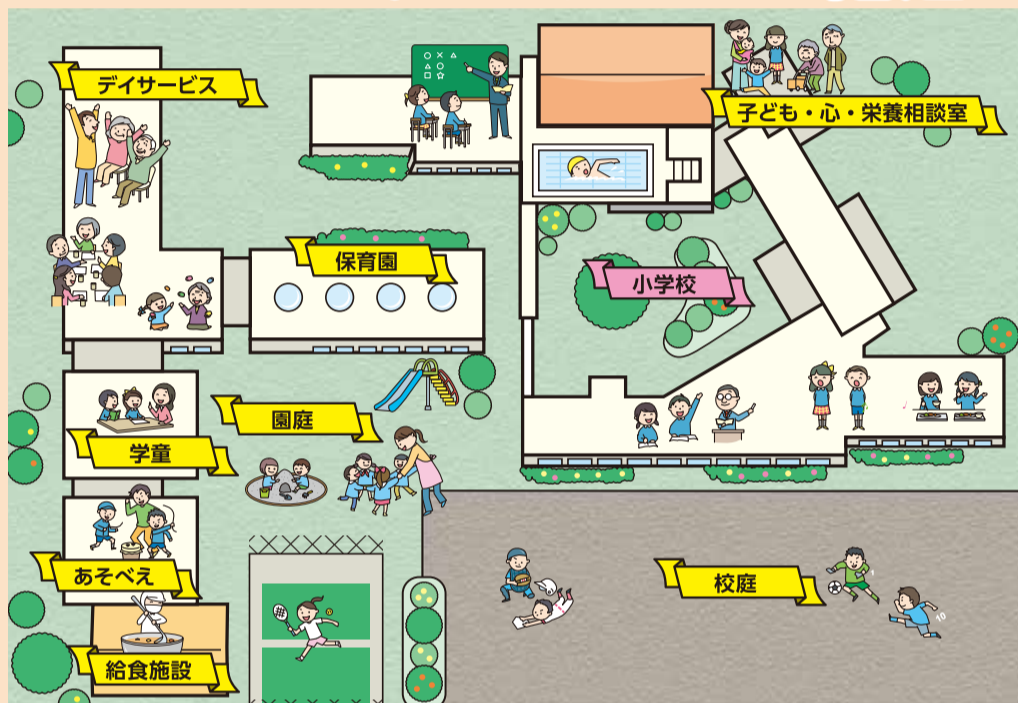
平成19年当時、武蔵野市には、「病後児」を預かってくださる病院が1件ありました。要望を続け、10年かかりましたが、境・三鷹エリアに開設が進み、悲願の「吉祥寺エリア」本宿小学校南側JR高架下に、平成31年春に開設の運びとなりました！

認証保育所も併設され、地元にお顔が見える事業者さんの質実そろうた保育の実現です！



学校を地域福祉の真ん中に！

コミュニティースクールの推進！



病院と在宅介護・看護のすき間を埋める！

「看護付き小規模多機能高齢者介護施設」増設で、排泄もしっかり解決！看取りまでの道のりを、ご本人が尊厳を持って暮らせること—家族が納得できる介護・看護の心強いサポートを—四谷坂町にある「ミモザの家」は、家族と一緒に伴走してくれる介護施設です。トトロの経口食で、味覚を取り戻し、困難な便秘も丁寧にケアしてくれます。

「通ってよし」「泊まってよし」「わが家でもよし！」在宅介護を支える「百万馬力サポート拠点」です。



平成30年8月視察

市立中学校6校すべてに「特別支援教室」を実現！



旧桜堤小学校にあった「こぶし学級」を第二中学校に移設提言し、実現しました。

同時に、「公立中学校にも、特別支援教育の導入を」を提言しました。

7年もかかってしまっ、ごめんね。1日も早く実現したかった事業です。

吉祥寺	吉祥寺エリアの医療再生！吉祥寺南病院建て替えは、一丁目一番地！
三鷹駅北口	医療機関の建替えと訪問診療のさらなる充実へ！障害者入所施設「わくらす」に、夜間専門看護師を！
武蔵境	武蔵野赤十字病院建て替え！がん診療拠点のさらなる展開へ！

堀江のきのこのなべ

	材料		作り方
●きのこ色々 500～600g (エリンギ、椎茸、舞茸、シメジ、エノキ、なめこなど)	●ごま油 大さじ1～2	●水 3カップ	1.きのこはそれぞれ石づきをとり、食べやすく下拵えし、土鍋に入れごま油と塩をまぶす。細ねぎやせりは3～4cmに切る。
●塩 小さじ1/2	●牛切り落とし 200～300g	●酒 大さじ2	2.牛肉は一口大に切り、焼肉のタレを加えてもみこみ、下味をつける。
●焼肉のタレ 大さじ3	●醤油・コショウ 少々		3.きのこにコンソメを振り、牛肉を何カ所かにまとめていれ、水と酒を注ぎ、蓋をして食卓に出し、煮立ってきたら、肉をほぐし、葱かせりをのせ蓋をして一蒸しし、火が通ったら醤油とコショウで味を整える。
●細ねぎ又はせり 1わ			汁ごと取り分けていただく。とりわけてから好みでラー油を垂らしたり、七味唐辛子を振ってもよい。