

# 12月1日(木)制定

# SUSTAINABLE GOALS

# とだSDGsパートナー制度を創設しました!



市では、市内中小企業向けに「とだSDGsパートナー制度」を創設しました。SDGsに取り組む活動を 宣言した企業を市が「パートナー」として認定し、その取り組みを外部へ発信して支援します。制定に際 し講演会や説明会を開催しますので、ぜひご参加ください。 問い合わせ 経済戦略室(内線398)

※SDGsとは、「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」の頭文字をとった言葉です

### Topic 1

### SDGsパートナー認定の流れ



#### 2 パートナー認定 1 宣言書の提出

宣言書をダウン ロードして、SDGs 取り組み意思を 「宣言」します。

SDGs取り組み 宣言をした企業を 認定し、宣伝など の支援をします。

# 潜在的メリット

- 企業の信用力・ イメージアップ!
- 新たな気付きが ある
- 販路開拓、新規 顧客獲得のヒン トに!

#### 〈宣言例〉

「月に1回、清掃活動! 地域の見守りもお任せを!」 (活動例)

- きれいなまちづくりに貢献
- 見守りで地域貢献









詳しくは

### Topic 2

# 令和5年度からSDGsの取り組みを「見える化」し、支援します

パートナー認定された企業に対して、さまざまな形で支援します。

- 例えば… (1) 市ホームページなどで無料でPR
  - (2) SDGs「見える化プレート交付」(無料)
  - (3) SDGs見える化の動画の作成支援 など
  - ※支援内容は一部変更になる可能性があります



### Topic 3

# 費用無料! キックオフセミナー&制度説明会を開催します

中小企業にとってSDGsは社会貢献や奉仕だけではなく、ネットワークづくりや 次のビジネスを構築するチャンスにもなります。本セミナーでは、SDGsとビジ ネス両方の視点を交えて、SDGsに取り組むメリットを分かりやすく説明します。

### セミナー「SDGsは中小企業が社会の変化を早く掴むためのヒント」

とき 12月12日(月)、午後6時30分~8時30分 ところ 市商工会館3階 ホール

対象・定員 事業者、50人 ※先着順。起業予定の人も可 申込 12月12日(月)正午までに、電話(内線398)、 FAX (432-9910)、電子メール (keizai@city. toda.saitama.jp) またはweb申込フォームで

※詳しくはTopic1のQRコードからご確認ください

広石 拓司さん

(株)エンパブリック代 表取締役。ソーシャ

ル・プロジェクト・プロデューサーとし て地域・企業・行政などとの社会課題 解決型事業の構築に多数携わる。日 本政策金融公庫のソーシャルビジネ ス関連のコラム執筆者としても活躍。



# とだPR大使 鳥羽シェフによる 「おいしい」まちづくり計画



戸田市在住の鳥羽シェフによる、「おいしい」で幸せの分母を増やすまちづくりの取り組みをご紹介します。 今回は、鶏肉や野菜を煮込んだ簡単でおいしい、体がポカポカになるレシピです。

# つくって みよう

# 簡単サムゲタン



※写真は6人前です

 $\Rightarrow$ 

材料 (2人分) ----1本 大さじ2 .....300g 鶏もも肉 ..... .....1かけ 7K ..... 牛姜 … -- 800 ml えのき ------1/2パック にんにく ..... .....1かけ 恒 ..... ... 小さじ1 大根 -------1/6本 鶏がらスープのもと …… 小さじ2 餅

- 1. えのきは石づきを切り落とし、食べやすい大きさに手でさく。
- 2. 長ネギは2~3cm幅に斜めに切り、長ネギの青い葉の部分は鍋に入る大きさ
- 3. にんにくは皮をむき、まな板上で包丁の腹を使って潰しておく。
- 4.大根の皮をむき、厚さ1cmのいちょう切り(輪切りにしたものを4等分)にする。
- 5.生姜は皮をむき薄切りにする。
- 6.鶏もも肉を一口大にカットする。
- 7. 鍋に鶏もも肉、長ネギの青い葉の部分、にんにく、生姜、水、塩、酒、鶏がらスープのもとを入れ、ふ たをして火にかけ、強火で15分ほどあくを取りながら煮込む。
- 8. えのきと野菜を入れ、ふたをして大根が柔らかくなるまで10分ほど煮込んだあと、半分に割った餅を鍋 に入れ、ふたをしてさらに煮込む。餅が柔らかくなったら出来上がり。

#### レシピのポイント

- ●切って煮るだけで簡単
- ●にんにくと生姜で体の芯から温まる
- ●鶏もも肉でもお手軽にサムゲタン風スープが楽しめる
- ●鶏がらスープのもとと餅を使うことで時短に
- ●中に入れる具材やスープの味を変えるなどの アレンジもおすすめ

