

学校用務員(臨時職員)を募集

教育委員会では、4月1日付の学校用務員(臨時職員)を1人募集します。資格は問いません。

募集期間 3月9日(金)

詳しくは、教育総務課へお問い合わせください。

勤務場所

市内小学校または中学校

勤務時間

月曜～金曜日の平日
午前8時～午後4時30分
(休憩45分間)

賃金 時給870円

※交通費100円/日

〒443-1442
教育総務課



広報やちまたを「マイ広報紙」で配信中

広報やちまたをより身近に活用いただくため、インターネットによる無料配信サービス「マイ広報紙」で配信しています。

マイ広報紙には、広報やちまたの記事を、テキスト版として掲載されており、自分が読みたいカテゴリー(子育て、健康など)の情報がまとめてみられ便利です。

パソコンやスマートフォンから、いつでも気軽にご覧いただけるのでご利用ください。

マイ広報紙のURL

<https://mykoho.jp/>

秘書広報課

☎443-1112

科学館わくわく教室

楽しみながら科学や工作をするイベントです。小学3年生以下は保護者同伴となります。

土器と古代宅配便

〜勾玉をつくろう〜

時 2月18日(日)

午前10時30分～

(受付 午前9時～)

午後1時30分～

(受付 午後1時20分～)

定 各回30人(先着順)

費 3000円

不思議な

ステンンドグラスをつくろう

時 2月25日(日)

午前10時35分～

(受付 午前10時10分～20分)

午後1時5分～

(受付 午後0時40分～50分)

対 小・中学生

定 各回24人(当日申込多数抽選)

費 2000円

※入場料は不要です。

〒443-1442 千葉県立現代産業科学館

☎047-379-2005

第40回八街市産業まつり ぐ当地グルメ アイディア料理コンテストの入賞レシピを紹介します

◆プロの部 最優秀賞◆ もちっとさんが焼き

さといものもちもちした食感とネギ、しょうが、あじの組み合わせが、おかずにも酒の肴にももってこいの一品!!
最後にふりかけた落花生の香ばしさと食感がおいしさを増します。

【作り方】

- ①さといものは皮をむき、さっと湯がいてから水で洗いぬめりを取り、また水からゆでる。
- ②真あじを3枚おろしにして、皮をひき細かく切る。
- ③ネギ・しょうがをみじん切りにして、真あじと合わせて包丁でたたく。
- ④全体が混ざったら味噌を加え、さらにつぶしたさといもを加える。
- ⑤ホタテの殻(なければ耐熱皿、アルミホイルでも可能)にのせて粗く砕いた落花生をふりかけ、トースターで2～3分焼く。



材料 (4人分)	
調理時間	30分
・真あじ	4尾
・ネギ	1本
●しょうが	1かけ
・味噌	小さじ1杯
●さといも	150g
●落花生	少々

◆一般の部 最優秀賞◆ 八街ゴロゴロブラウニー

加工した落花生はいろいろな歯ごたえがあり楽しめます。子どもの苦手なさといももケーキに入れば食べられます。簡単でヘルシーなケーキです。

【作り方】

- ①さつまいもは、2cmぐらいの乱切りにして下ゆでし、水気をとる。
- ②さといもは、1.5cmぐらいの乱切りにして下ゆでし、水気をとる。
- ③ゆでた芋類、ゆで落花生、落花生の甘煮を合わせる。・・・A
- ④ふるった薄力粉、ココア、ベーキングパウダーとAを混ぜる。
- ⑤別のボウルに卵、砂糖、サラダ油、塩、酒(ラム酒など)、おろししょうが(汁ごと)を混ぜ合わせる。・・・B
- ⑥AとBを一緒に混ぜて、20cm×20cmぐらいの型に流し入れる。
- ⑦粗めに砕いた煎り落花生を上からかけ、180℃のオーブンで30分焼く。



材料 (4人分)	
調理時間	40分
●さつまいも	中1本
●さといも	5～6個
●おろししょうが	少々
●ゆで落花生	1/2～1カップ
●落花生の甘煮	1/2～1カップ
●煎り落花生	1/2カップ
・薄力粉	100g
・ココア	大さじ3～5杯
・ベーキングパウダー	大さじ1～2杯
・卵	3個
・砂糖	110g
・サラダ油	1/2カップ
・塩	1つまみ
・洋酒か果実酒(ラム酒)	大さじ1杯

◆中学・高校生の部 最優秀賞◆ とっても甘いピーナッツアイス

女性が好む味で、ピーナッツとピーナッツバターを入れて味付けをしています。

【作り方】

- ①ボウルを3つ用意し、ひとつは卵白、もうひとつに生クリーム、そして、卵黄と砂糖、ピーナッツバターを残りのボウルに入れる。
- ②泡立て器で卵白を角が立つまで泡立て、生クリームも角が立つまで泡立てる。卵黄と砂糖、ピーナッツバターは混ぜる。
- ③生クリームのボウルに卵黄と砂糖、ピーナッツバターを入れて混ぜてから、卵白を入れ混ぜ合わせる。砕いた落花生を入れ、ゴムベラで切るように均一に混ぜる。
- ④タッパなどに入れて凍らせる。



材料 (4人分)	
調理時間	30分
・卵	3個
・生クリーム	200cc
・砂糖	60～80g
●落花生	少々
・ピーナッツバター	大さじ2杯

●は市特産野菜です。



記号の見方 時 日時 場 会場 内 内容 対 対象 定 定員 費 参加費 申 申し込み 切 締め切り 持 持ち物 問 問い合わせ

FAX 444-0815