

第23回 こうみんかん祭

時 3月1日(土)・2日(日)
午前10時～午後4時

場 中央公民館

中央公民館を利用してのサークルやグループが趣向を凝らして、日ごろの成果を発表します。

舞台発表

大会議室の舞台での発表

- 和太鼓・ジュニアダンス
- ・リトミック・コーラス
- ・カラオケ・フォークダンス
- ・フラダンス・手話ダンス
- ・舞踊・大正琴・詩吟・尺八など

ふれあい発表

一緒に体験してください
人形劇・フルート・マジック・ハワイアンロック

バイオリンなど

ふれあい展示

作品展示と体験教室

- 革工芸・山野草・トールペイント・アートフラワー
- ・籐手芸・ちぎり絵・似顔絵
- ・フラワーアレンジメント
- ・イラスト活動写真展示
- ・バザーなど

展示

作品の展示

- 華道・書道・油絵・水墨画・水彩画など

模擬店

焼きそば・そばの販売・その他手作りのものなどを販売

中央公民館

☎ 443-3225

八街市議会3月定例会のお知らせ

八街市議会3月定例会は、2月20日(木)から3月24日(月)までの日程で行われる予定です。

○一般質問日程(予定)

2月25日(火)・26日(水)・27日(木)
午前10時～

☎ 443-1482 へ。

市役所玄関ロビーの作品が替わりました

市役所玄関ロビー作品展示の第7弾として、住野区在住で「八街市の文化芸術振興を考える会」の画家、濱田清氏の作品「時の忘れもの」(洋画)を展示しています。ぜひ、この機会にご鑑賞ください。

☎ 443-1464



「振り込ませない」受取型の振り込み詐欺急増中

現金受取型が急増

振り込め詐欺の中でも最も多くを占めているオレオレ詐欺。最近では、従来のように金融機関を通じて「振り込ませる」ものに加え、「犯人が現金やキャッシュカードを直接自宅などに取りに来る」「振り込ませない」「振り込め詐欺(受取型)が約8割を占めています。オレオレ詐欺の主な手口

金が必要であることを持ちかけます。その後「自分が行けなくなつたので同僚を行かせる」などと言って、「受け子」が現金を受け取りに来ます。振り込め詐欺にだまされな

犯人は、あらかじめ、「風邪をひいて喉の調子が悪い」などと言って、電話をかけたきます。後日、再び犯人から電話があつた場合には、本物の息子などからの電話と思ひ込んでしまひます。そして、トラブルの発生を口実に、「自宅などに取りに行くからお金を用意して」などと言って、至急お

普段から、オレオレ詐欺について家族で話し合い、事前に「電話での呼び掛け方」や「合言葉」、「電話でお金を貸してなどと頼んだりしない」ことを約束しておくなどして、犯人からの電話に備えてください。

☎ 443-1119

入札契約制度等説明会および模擬電子入札を実施

入札契約制度等説明会

入札契約制度の改正および電子入札(模擬電子入札を含む)の実施について、説明会を開催します。

対 八街市内に本店または営業所を有しており、かつ平成26・27年度八街市入札参加資格者名簿の登録

手続を行っている方

2月21日(金)午前9時～

総合保健福祉センター1

☎ 443-1117

2月19日(水)

☎ 443-1119

模擬電子入札

入札参加資格者名簿の登録手続を行いICカードの準備が出来ている方

2月28日(金)

※詳細は、八街市ホームページをご覧ください。

☎ 443-1117

☎ 443-1117

第36回八街市産業まつり アイディア料理コンテストの入賞レシピを紹介

第36回八街市産業まつりにおいて、八街市特産野菜(にんじん、落花生、トマト、だいこん、さといも、さつまいも)を使った料理やお菓子を募集したところ、20点の応募がありました。

書類審査で入賞者5人を選出し、平成25年11月9日に総合保健福祉センターで最終選考会を開催しました。

入賞された方は次のとおりです。(敬称略)

○最優秀賞

『やちまた3コロッケ』 佐藤 公代

○優秀賞(応募受付順)

『八街産さつまいもで八街落花生甘煮を包み込んだ「スイートピー」』 鳥海 恵子

『落花生あべかわ』 佐藤 文江

『きんぴら風肉団子』

八街市地域活性化研究会 安見 里香

『ヘルシーハンバーグ』 林 一美

※優秀賞のレシピは今後ご紹介していきます。

☎ 443-1402

◆レシピ紹介 「やちまた3コロッケ」

さといものねっとり感と、さつまいものほっくり感を混ぜているので、コロッケにした時に食感がよく、また、ゆで落花生を入れて、アクセントにしてみました。

衣は、パン粉にピーナツの粉を混ぜているので、こうばしくサクサクしています。

🕒材料(4人分)

さつまいも 300g、さといも 200g、玉ねぎ1/2個、ひき肉 100g、落花生(ゆで) 50g、塩・こしょう お好みで

🍲作り方

- ①さといも、さつまいもは、皮をむいて、レンジでやわらかくなるまで加熱して、つぶしておく。
- ②ひき肉を炒めて、玉ねぎのみじん切りを入れ炒め、軽く塩・こしょうをする。
- ③①と②を混ぜ、そこにゆでた落花生を入れ、塩・こしょうで味をととのえる。
- ④③をコロッケの形にととのえ、卵、小麦粉をつけ、パン粉とピーナツ粉を混ぜたものをまぶし、油で揚げろ。

※衣にピーナツを入れるため、こげやすいので注意。