

シリーズ環境

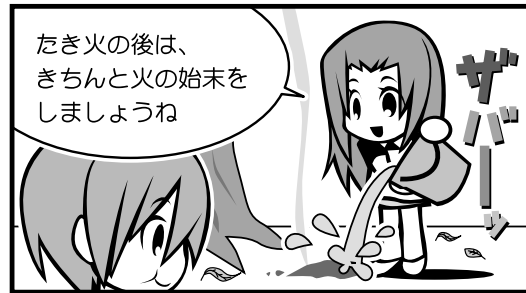
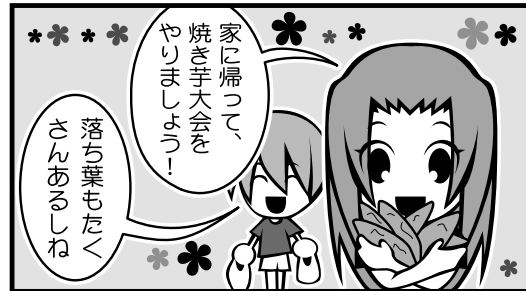
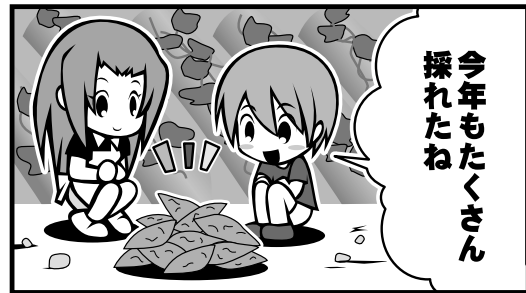


第40回 ごみの野焼きはいけません～第2弾～

家庭からでるごみを安易に焼却してはいけません。指定の袋を使って、決められた日に決められたステーションへ出しましょう。プラスチック類や発泡トレイ類、紙類、生ごみを分別することで、燃えるごみを減らすことができます。

ただし、暖を取るために薪を燃やしたり、キャンプファイヤーや焼き芋大会、神社の護摩たきなどは廃棄物の焼却にあたりません。また、病虫害防除のため町では、1月に町内一斉で野火焼きを行っています。

詳しくは、野焼き禁止のガイドラインをご覧ください。
<http://www.town.haga.tochigi.jp/townoffice/kankyoutaisaku/kankyou/noyaki.html>
 環境対策課環境対策室 【☎028(677)6041】
 ✉kankyoutaisaku@town.haga.tochigi.jp



かんたんヘルシーメニュー・・・豆と野菜の含め煮

～懐かしさをそそる素朴な料理です～



< 1人分の栄養価 >
 エネルギー 84kcal
 たんぱく質 4.8g 脂質 2.2g
 塩分 0.8g カルシウム 43mg
 炭水化物 11.6g 鉄 1.3g

- < 材料 (8人分) >
- 大豆 90g
 - ゴボウ 50g
 - ニンジン 70g
 - レンコン 70g
 - シイタケ 4枚
 - コンニャク 125g
 - キヌサヤ 8枚
 - だし汁 2カップ
 - 砂糖 大さじ 2
 - 塩 小さじ 1/2
 - みりん 大さじ 2
 - しょうゆ 大さじ 2

- < 作り方 >
- ①大豆は、水に戻して茹でておく。
 - ②ゴボウは斜め薄切りにし（太さにより縦にも切る）水にさらしておく。
 - ③ニンジン、レンコンは、いちょう切りにする。
 - ④シイタケとコンニャクは2cm幅に切ってから薄切りにする。
 - ⑤キヌサヤは茹でてから斜め切りにする。
 - ⑥だし汁に砂糖、塩、みりん、しょうゆを合わせて火にかけ、①～③を入れ、やわらかくなるまで煮て、④を入れる。
 - ⑦煮汁が少し残るまで煮詰めたら、火からおろし、器に盛る。キヌサヤを彩りに添える。

こんにちは!! 保育園

～初めて体験、流しそうめん!!～

祖母井保育園では、保護者会の協力により夕涼み会に流しそうめんを行いました。

青竹から作る行程を見学し、流しそうめんへの関心が高まり、竹の器とフォークを片手に「わー、いっちゃったー」「とれないよー!」の叫び声で盛り上がりました。

少しずつ慣れ、上手にすくって食べることができるようになりました。暑い夏の夜に、親子でのすばらしい思い出になったようです。



ホッとひといき

町の保育園を卒園した人に保育園の思い出を聞いてみました。

○はしかにかかり、楽しみにしていた遠足に行けず、くやしい思いをしたことを覚えています。

昭和49年度卒園 嶋 茂幸さん(35歳)

○運動会やお遊戯会でたくさんのお母さんたちに見られて緊張したのを覚えています。そんな思い出のつまっている保育園が今は残っていないのがちょっと淋しいです。

平成4年度卒園 関口亜弓さん(17歳)



ひまわり広場に あつまれー!

「保育園児といっしょに運動会」

- ◆日時 / 10月2日(土) 9:00～10:30
- ◆場所 / 祖母井保育園 園庭
(雨天の場合: 芳賀町第二体育館)

※先着15組

問申 9月24日までに電話かFAXで
 祖母井保育園子育て支援センターまで
 【☎028(677)0220】【FAX028(677)2835】

保育園開放日程

- 午前10時から
 午前11時30分まで
 毎週開放しています
- 南高保育園 【☎028(677)1407】火曜日
 - 祖母井保育園 【☎028(677)0220】月・水・金曜日
 - 水橋保育園 【☎028(678)0511】木曜日