

さわやか県政ふれあい事業 合同バスツアー

日時 9月13日(日)

午前8時50分集合

午後5時40分解散予定

集合場所 海匝支庁

見学生 ちば文化祭'98

(幕張メッセ)

募集人員 50人

費用 無料(昼食付き)

対象者 満20歳以上の者

申込方法 往復はがき(1

枚4名まで)に全員の氏

名、住所、年齢、職業、

電話番号を記入の上「合

同バスツアー」希望と明

記

期限 8月29日(土)消印有効

申込・問合せ 〒2891

2504 旭市二199

7-1 海匝支庁海匝地

域県民センター

☎0479(64)0597

エイズ予防ポスター コンクール

エイズ予防大会の関連行

事として、「エイズ予防ポ

スター」を募集します。

内容 エイズ予防の正しい

知識の普及等の意識向上

に役立つもの

応募規格 用紙サイズは、

四つ切り(38cm×54cm)。

画材は、水彩画・パステル画等自由。

応募資格 県内在住・在勤・

在学の中学生以上の方

応募方法 作品の裏面に住

所・氏名・年齢・電話番

号・学校名及び学年(ま

たは勤務先)を記入

締切 9月11日(金)

応募・問合せ 〒2601

8667 千葉市中央区

市場町1-1 千葉県衛

生部保健予防課エイズ対

策班☎043(22)2693

寝たきり予防の 知恵体験談募集

対象 県内在住・在勤・在

学の方

内容 寝たきりを克服した

人の体験談、家族で協力

して寝たきりを予防・克

服した体験談、ボランテ

ィア活動を通じて寝たき

り防止に活躍している方

の体験談等。

応募方法 表題・住所・氏

名・年齢・電話番号を明

記。1人1点まで。

締切 9月1日(火)消印有効

応募先 〒2601085

5 千葉市中央区市場町

1-1 千葉市衛生部保

健予防課

ホームヘルパー養成研修 (3級課程)受講案内

研修期間 10月7日(水)~11

月11日(水)のうち11日間

研修場所 海匝支庁

定員 50名

費用 テキスト代7000

円程度

申込期限 9月4日(金)

申込・問合せ 保健福祉課

介護保険係 ☎(84)112

11 内線213



おくやみ申し上げます

7月15日現在受付
(順不同敬称略)

行	姓	氏名	年齢
虫生	18%	土屋 其の	74
尾垂	18%	梅田儀太郎	92
老ホム	21%	塚越甚之助	91
芝崎	27%	關 志ま	90
橋場	28%	伊藤 知昌	77
宝米	28%	布施 みね	87
篠本	30%	大木 浩	73
橋場	30%	越川 弘	89
小川	30%	鈴木 丈夫	77
木戸	35%	並木 かね	76
関	42%	渡邊 道雄	90

国民年金標語募集

国民年金制度に対する認

識を高めるもので、標語に

は「国民年金」、「基礎年金」、

「年金」のいずれかの字句

を入れる。(自作未発表の

ものに限り。)

応募方法 官製はがきに、

住所・氏名・性別・年齢・

職業・電話番号を明記。

応募は1人2点まで。作

品は返却しない。

締切 8月31日(月)消印有効

応募先 〒2601869

1 千葉市中央区市場町

1-1 千葉県国民年金

協会

吃音(どもり)を 考える(どい)

日時 9月13日(日)

午後1時30分

場所 千葉市中央コミュニ

ティセンター6階ホール

対象 吃音でお困りの方

テーマ 吃音(どもり)の基

礎知識

定員 80名

参加費 無料

申込・問合せ 千葉言友会

会長 福原へ

☎0436(25)0365

手作り 料理を 食卓に

(115)



食生活改善推進員
鈴木千恵子(白鷺)

れんこんのえび はさみ揚げ

材料(4人分)

- れんこん..... 200g
- むきえび..... 150g
- プロセスチーズ..... 50g
- 玉ねぎのみじん切り 1/2個分
- 片栗粉..... 大さじ1
- 小麦粉..... 適宜
- (フライ衣・つけ合わせ)
- 小麦粉..... 1/2カップ
- 牛乳..... 3/4カップ
- 卵..... 1個
- 塩・コショウ..... 少々
- 揚げ油・酢
- ミニトマト..... 適宜
- パセリ

- ①れんこんは皮をむいて、5ミリ位の輪切りにし、酢水に5分程さらして、アクをぬく。チーズは5ミリ角に切り、ミニトマトはヘタを切り落とす。
- ②えびは竹串で背わたを取り、細かく切つて、さらに包丁の背で粘りが出るまでよくたたく。
- ③ボールにえび・チーズ・玉ねぎを入れて混ぜ合わ

- ④まな板にれんこんを並べ、片面に小麦粉を薄くふる。れんこんの1/2量に具を等分のにせ、残りのれんこんを粉のついた面を下にしてかぶせ、軽く押える。ボールに牛乳と卵を合わせ、小麦粉・塩・コショウを加えて練らないように、さつくり混ぜ、衣を作る。
- ⑤揚げ油を中温に熱し、れんこんの表面がギツネ色になるまで揚げる。半分に切つて、器に盛りミニトマト・パセリを添える。