

暮らしのガイド

海外派遣 農業研修生募集

来たれ!

21世紀農業の担い手たち!

国際化に対応した農業青年の育成と国際交流の推進

を目的に、農業青年国際交流事業が実施されます。

対象 昭和44年4月2日〜昭和56年4月1日生まれ

(派遣内容により若干異なる)

派遣先 アメリカ・ヨーロッパ

その他 期間、経費等も派遣内容により異なります。

詳しくは問い合わせください。

問合せ 千葉県農林部農業改良課青年班

☎043(223)2907

講座のご案内

◎自己開発セミナーII

起業をするための心構えや基礎的な知識を学習する。

期日 7月3日(土)・10日(土)

場所 千葉県女性センター

対象 県内在住在勤の女性

受講料 無料

申込・問合せ 千葉県女性センター

難病相談

センター
☎0471(40)8602

膠原病系、神経系などの難病でお悩みの方と家族のために、次のとおり専門医による相談を行います。

◎膠原病系

日程 8月5日(木)・12月2日(木)

内容 手指のこわばり、皮膚や粘膜の異常、関節の痛み、長引く発熱など

◎神経系

日程 6月10日(木)・10月7日(木)・2月10日(木)

内容 言葉がスムーズに話せない、歩きづらい、手足のしびれや筋肉のヤセ、めまい、ふらつきなど

申込方法 電話で予約

場所・申込み 海匝保健所

八日市場地域保健センター

1 特定疾患係

☎(72)1281

第28回千葉腎炎・ネフロロジーを守る会大会

日時 6月19日(土) 午後1時〜4時

会場 千葉市民会館

内容 体験発表、医療・教育講演

定員 100名、入場無料

問合せ 八日市場市立図書館

参加自由 難病相談

問合せ 千葉「腎炎・ネフロジーを守る会」
☎0474(79)0761

航空科学博物館 行事のお知らせ

◎航空スケッチ大会作品展示

内容 春のスケッチ大会で募集した子供たちの作品を展示

期間 6月19日(土)〜7月31日(土)

場所 航空科学博物館2階

問合せ 航空科学博物館
☎0479(78)0557

教科書展示会

日時 6月25日(金)〜7月11日(日) 午前9時30分〜午後4時30分

場所 八日市場市立図書館

展示内容 平成12年度小・中・高校用教科書見本、盲・聾・養護・特殊学校用教科書見本

問合せ 八日市場市立図書館
☎(78)3746



図書館朗読者養成講座

内容 朗読者(視覚障害者への読書の手伝いをする者)としての知識と技術の習得

日時 7月1日(木)・8日(木)・15日(木) 午後1時30分〜3時30分

場所 千葉県立東部図書館

研修室

対象 図書館朗読者として活動したい方

定員 40名(多数抽選)

申込期限 6月18日(金)

申込方法 住所、氏名、電話番号の他、図書館朗読者養成講座参加希望と明記し、往復はがきで申し込む

問合せ 千葉県立東部図書館
☎(62)7070

おくやみ申し上げます

5月15日現在受付(順不同敬称略)

行啓	昌昌	氏名	年齢
辻	1/22	川野 マツ	75
長塚	4/27	鈴木 牛松	74
小川台	5/1	林 志げ	92
小田部	5/10	伊藤 俊雄	81
宮内	5/13	藤代 あさ	69
関	5/15	實川 宗造	76

甲種防火管理講習会

日時 7月14日(水)・15日(木) 午前9時〜午後5時

会場 八日市場市民ふれあいセンター3階大ホール

申込期間 6月1日(火)〜6月18日(金) 午前8時30分〜午後5時(土・日除く)

申込・問合せ 八日市場市外三町消防組合予防課
☎(72)1916

費用 4000円(テキスト代等)

定員 100名(定員になり次第締切り)

申込方法 消防署備え付けの申請書により申し込む

袋状にし、熱湯で1〜2分ゆでて油抜きをする。

②人参は、短い千切りにし、さやえんどうは、ゆでて5〜6枚だけを細切りにする。

③油揚げの中に卵と人参、さやえんどうを入れ、口を楊枝で止める。

④鍋にAを合わせ③を立てるようにして、中火で5〜6分煮る。

⑤卵が固まったら、横に寝かせてひと煮たちし、味を良く染み込ませて残りのさやえんどうを加える。

卵の袋煮

料理を食卓に

手作り

食生活改善推進員 鈴木昭子(小川台)

作り方

①油揚げは2つに切って

材料(4人分)

卵.....小8個

油揚げ.....4枚

人参.....少々

さやえんどう.....100g

水.....1 1/2カップ

みりん.....大さじ4

しょうゆ.....大さじ4

A 砂糖.....小さじ1

塩.....小さじ1/2

味を良く染み込ませて残りのさやえんどうを加える。

①油揚げは2つに切って

②人参は、短い千切りにし、さやえんどうは、ゆでて5〜6枚だけを細切りにする。

③油揚げの中に卵と人参、さやえんどうを入れ、口を楊枝で止める。

④鍋にAを合わせ③を立てるようにして、中火で5〜6分煮る。

⑤卵が固まったら、横に寝かせてひと煮たちし、味を良く染み込ませて残りのさやえんどうを加える。

農業委員会からのお知らせ

7月分に係る農地の売買、貸借、転用等の許可申請は、会議の日程の都合により、6月25日(金)が締切り日になります。ご注意を!