

催し物

令和6年度「福祉のしごと就職フェア・inちば(前期)」

第1回・千葉会場

とき 4月21日(日)
午前11時～午後3時
ところ ホテルポートプラザちば
(2階ロイヤル・パール・ルビー)

第2回・柏会場

とき 5月18日(土)
午前11時～午後3時
ところ 柏の葉カンファレンスセンター
ルーム5・6(三井ガーデンホテル柏の葉2階)

第3回・船橋会場

とき 7月6日(土)
午前11時～午後3時
ところ 船橋市民文化創造館きらら
ホール(フェイスビル6階)

参加費 無料(事前申込不要・履歴書不要・スーツ不要)

〒千葉県社会福祉協議会千葉県福祉人材センター

☎043-306-1277

祝休日を除く月～土曜

午前10時～午後6時



「まちづくりを語ろう会」
出前トーク

町長が皆さんのところへ直接出向き、まちづくりについて意見交換をさせていただきます。みなさんのご意見やアイデアをお聞かせください。

対象 町内の自治会や事業所または町内在住・在勤・在学の10人以上で構成された団体

申込 開催日の30日前までに申込書を総務課秘書広報班へ提出

〒総務課秘書広報班 ☎84-1211



広報紙にお子さんの成長の記録をのこしませんか

すくすくギャラリーのコーナーで掲載するお子さんの写真を募集しています。

お子さんの成長の記録や誕生日の記念写真、お出かけ先でのベストショット等を掲載してみませんか。

対象 町内在住で小学校入学前のお子さん

〒総務課秘書広報班 ☎84-1211



町食生活改善普及会

手作り料理を食卓に! あじのサルサマリネ



材料(4人分)

あじ(3枚おろし)・・・4尾分(320g)
塩・こしょう・・・各少々
片栗粉・・・大さじ2
油・・・適量
トマト・・・2個(360g)
玉ねぎ・・・1/2個(100g)
ピーマン・・・2個(50g)
オレンジ(正味)・・・2個(160g)
A 酢・・・大さじ2
塩・・・小さじ1/2
タバスコ・・・小さじ1
L オリーブオイル・・・大さじ2

作り方

①あじは2～3等分に切る。塩・こしょうで下味をつけて、片栗粉をしっかりとまぶす。
②トマトは、1.5センチ角に切り、玉ねぎは薄切りにし水にさらして、しっかり水気をきる。ピーマンは横に薄切りにする。オレンジは皮をむいて小房にする。
③ボウルにAと②を合わせて混ぜる。
④フライパンに少し多めの油を熱し①を並べて、両面焼き色がつくまで揚げ焼きにする。油をきって③に加えてざっくり混ぜて、味がなじむまで漬けて器に盛る。

【1人分栄養価】 エネルギー255kcal たんぱく質17.1g 脂質15.0g
カルシウム76mg 食塩相当量1.1g

▲ここは広告枠です

▲ここは広告枠です

▲ここは広告枠です