

外出支援サービス事業 運転手募集

募集人員 若干名

申込資格

・普通自動車免許をお持ちの方

・65歳位までの心身ともに健康な方で、社会福祉に理解と熱意をお持ちの方（普通2種免許をお持ちの方は70歳位まで）

取扱車種

普通車または車いす対応車両他

運行時間

・祝休日と年末年始（12月29日～1月3日）を除く

月曜日～土曜日の午前8時30分～午後5時

・1日3時間～5時間程度で月10日～18日程度

雇用期限

令和2年3月31日（火）

※更新する場合があります。

時 給 1時間900円

申込方法 履歴書を持参

受付期間

6月24日（月）～28日（金）午前9時～午後5時

申問 町社会福祉協議会

☎（80）3611

第22回千葉県介護支援専門員実務研修受講試験

試験日 10月13日（日）

午前10時～

受験資格 医療・保健・福祉分野の有資格者などで、一定期間以上の実務経験のある方

申込書の配布

6月29日（土）まで、各市町村役所・役場の介護保険担当課、各市町村社会福祉協議会、県高齢者福祉課、各県健康福祉センター、県社会福祉協議会、県福祉人材センターで配布

申込期限 6月30日（日）

※最終日消印有効、簡易書留による郵送受付のみ

申問 千葉県社会福祉協議会介護支援専門員養成班

〒260-8508

千葉市中央区千葉港4-3

☎043（204）1610

☎043（241）5121

（ホームページ）<http://www.chibakenshakyō.com/>

材料

鶏ひき肉 200g

ごぼう 20センチ位（40g）

玉ねぎ 1/4個（60g）

生姜すりおろし 4g

溶き卵 20g

パン粉 大さじ2

塩 小さじ1/4

サラダ油 適量

＜たれ＞ 水 大さじ6

酒 小さじ2

みりん・しょうゆ 各小さじ1と1/3

砂糖 小さじ1

手作り料理を食卓に

材料（4人分）

鶏ひき肉 200g
 ごぼう 20センチ位（40g）
 玉ねぎ 1/4個（60g）
 生姜すりおろし 4g
 溶き卵 20g
 パン粉 大さじ2
 塩 小さじ1/4
 サラダ油 適量
 ＜たれ＞ 水 大さじ6
 酒 小さじ2
 みりん・しょうゆ 各小さじ1と1/3
 砂糖 小さじ1
 水溶き片栗粉 適量
 ＜付け合わせ＞ トマト、ピーリーフ

鶏ごぼうのハンバーグ



作り方

- ①ごぼうと玉ねぎは粗みじん切りに、生姜はすりおろす。
 - ②フライパンを熱して、サラダ油をひいて玉ねぎとごぼうをよく炒める。
 - ③炒めた野菜と鶏ひき肉、他の材料を全て混ぜ合わせて小判形に成形し、フライパンで両面に焼き色をつけて軽く酒をふり、弱火で蒸し焼きにする。
 - ④肉を取り出し、たれの材料を入れて煮立たせて、水溶き片栗粉でとろみをつけ、たれをかける。
- ★1人分栄養価：137Kcal（塩分0.8g）