

ご存じですか

米の品質表示制度が改正されました

県では、袋詰めされたお米の中身が消費者に分かるよう品質区分(ランク)とランクごとの原料を類別等で袋に明記する表示制度を実施していますが、米穀の需給事情等により4月1日から次のとおり改正実施(販売)されています。

- ▶内地米Ⅰ……自主流通米1類80パーセント以上2類20パーセント未満
▶内地米Ⅱ……自主流通米1類50パーセント未満2類又は3類50パーセント以上
▶内地米Ⅲ……2類40パーセント未満3類60パーセント以上
なお、ブランドの内容は各米穀店により異なりますので、店頭掲示等によりお確かめください。

土の採取業を行う場合は、本年十月一日から土採取業者としての「登録」が義務づけられて、一定の登録の要件を満たすことが必要となります。これは、従来の土採取計画の認可制度に新たに人的な資格要件を加えることになり、違反業者の取締りを強化し、災害の発生を未然に防止しようとするものです。

土の採取業 業者登録が必要です

現場責任者の資格、土の採取に関して知事が行う資格試験に合格した者(又は砂利採取法に基づく業務主任者として資格のある者)。なお、資格試験は本年八月頃を予定しています。登録の受付は本年十月一日から登録の申請を受付します。違反業者の取扱い、千葉県土採取条例に違反した特定の業者は、一定の期間、登録ができなくなります。

ひと言が 心に残る 花の冷え
牡丹の 雨にうたれて 崩れける
野良暮れて 田の面に揺ぐ 春灯り
筍の 味噌田楽を 娘に教え
鯉幟 わんぱく童子の 声揚る

鈴木 つね 初咲きの 撫子活けて 朝の膳
伊藤 幸枝 鯉幟 長幼序あり 風孕む
伊藤 定男 せがまれて 一匹泳ぐ 鯉のぼり
藤代 敏子 久しき友 話しはつきぬ 筍飯
岩田 慶雄 加瀬 米子
椎名 静子
大木 静波子
土屋 好

消防設備士試験の実施

昭和58年度消防設備士の試験が行われます。
願書受付 7月6日～8日
願書受付先 県総務部消防防災課及び各支庁
試験日 8月25日(木)
試験場所 千葉市内

おそろいのお昼ごはん
牛肉と小松菜の中華風丼

●材料 4人分目安
ご飯 960g
牛肉 240g
①(卵白:少料、酒:大じ)
小松菜 200g
しめじ 1袋
塩:少料、油:大じ2、スープ:1/2
しょうゆ:大じ1、砂糖:小じ1
酒:大じ1、こしょう:少量、片栗粉:大じ1/2

作り方

- 1、牛肉は2cm幅に切り、①の材料とよく混ぜ合わせる。しめじは石づきをとり、小房に分ける。
2、小松菜はサツとゆでて冷水にとり、水けを絞り、3cmに切る。
3、鍋に油を熱し、牛肉を炒め、肉の色が変わったら小松菜・しめじを加えて炒め、スープ、しょうゆ、砂糖、酒、塩、こしょうで調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける。
4、丼に熱いご飯を入れ、③をかける。

●1人分の栄養量

エネルギー 535キロカロリー
たん白質 19グラム
※組合せ献立例 中華風スープ 漬けもの