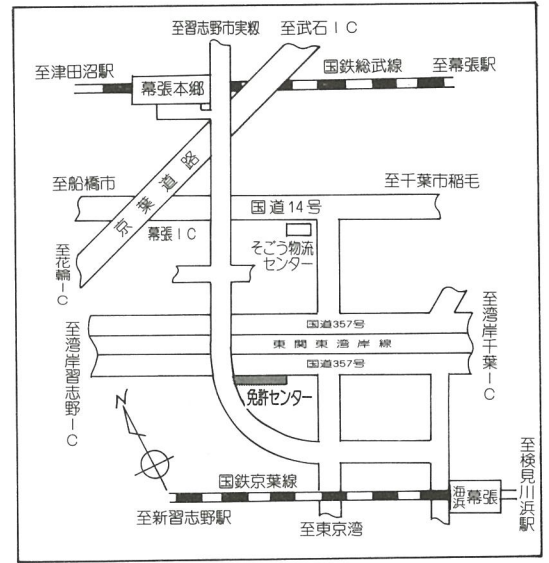


運転免許センター 4月1日オープン



千葉市浜田二丁目（海浜ニュータウン内）に建設中の同センターが完成し、四月一日から業務を開始します。

試験は、四輪試験が運転免許センターで、二輪、小特、原付試験はこれまでの坂月試験場で行われ、それぞれ土、日、祝日を除いて毎日行われます。

自動二輪（大型）の限定解除は坂月二輪試験場へ、大型一種、けん引（一種・二種）は運転免許センター試験課へそれぞれ事前に連絡し、指定を受けてから受験してください。

合格者には、運転免許証が即日交付されます。

光町に住所のある方の更新手続きは、今までもおり八日市場警察署で受付ますが、即日免許の

交付を受けた方は同センターへ

○交通

国鉄総武線幕張本郷駅からバスで八分「運転免許センター前」で下車

○問い合わせ先

運転免許センター ☎ 0472



一月の交通事故

（一月一日～一月三十一日までの件数）

地区	件名			
	事故件数	死者	負傷者	物件事故
日吉	0	0	0	0
南条	1	0	1	0
東陽	2	0	2	3
白浜	1	0	2	1
計	4	0	5	4

事故防止にご協力を……

お米料理 アラカルト ③

貝ご飯

- 材料
- 米 3カップ
- 玉ねぎ 100g
- にんじん 40g
- 干しいたけ 4枚
- から付きアサリ 200g
- 小海老 200g
- 油 大さじ2
- スープの素 1コ

⑦4 0111

テレフォン案内サービス

運転免許の更新手続 ☎ 0472

②⑤ 1121 / 運転免許の失効

（有効期限切れ）手続 ☎ 0472

⑦⑤ 1131 / 行政処分の処分者

講習 ☎ 0472 ②⑤ 1141

○塩 少々

○しょう油 大さじ½

○酒 大さじ2

○グリーンピース 大さじ2

○作り方

米三カップを洗い、ざるにあげて三〇分おきます。

玉ねぎをみじん切り、にんじんを七角、戻した干しいたけを1cm角に切ります。

から付きアサリをよく洗います。小エビの背わたをとり、からを全部むきます。

ため、玉ねぎをすき通るまでいため、米を加え、米粒に油がのるまで中火でいため、水三カップ、スープ素をくだし、塩、しょう油、酒、にんじん、しいたけを加えて蓋をして強火にします。

沸騰したら貝とえびをのせ、再び沸騰したら中火五分、弱火一分、グリーンピースをのせ火を消します。

一〇分位蒸して全体をねらなように、ふんわりと混ぜ合わせます。

わが家の フリス・フリンカス



明るくて、とっても元気な正英くんは三歳二カ月。

トラクターが大好きで、おじいちゃんと一緒に田んぼや畑によく行きます。

「大きくなったら、ウンボに乗るんだよ」と笑顔で話してくれました。

「テレビより、機械類が好きなんですよ」と、そばにいたおばあちゃん。正英くんはさつそうとトラクターに乗って見せてくれました。

昭和五十七年十二月二十八日

生まれ

橋場 椎名正義さん 長男