

県広報番組

《フジテレビ(8ch)》

★ホットレポート千葉

▼放送日時 毎週水曜日
午前7時40分～45分

▼番組形式 レポート形式
7日・世界に誇る先端技術

in千葉
14日・ウォーターフロントを
走る

21日・自然を満喫
～潮干狩り～

28日・文化の香り
～青葉の森公園～

《千葉テレビ》

★クローズアップポ

▼放送日時 毎週月曜日
午後10時10分～

(再) 毎週火曜日
午後1時～

★アンダ

▼放送日時 毎週火曜日
午後10時10分～

(再) 毎週水曜日
午後1時～

★けんみんらいふ
▼放送日時 毎週水曜日
午後10時10分～

(再) 毎週木曜日
午後1時～

★情報ホットライン

▼放送日時 毎週木曜日
午後10時10分～

国の進学ローン

平成2年春に高校・大学等に
進学されるお子様をお持ち
の方におすすしめします。

- ▼一進学者あたり100万円以内
- ▼ご融資期間 5年以内
- ▼利率 年6.2%
- ▼保証 (財)進学資金融資
保証基金または保証人
(1名以上)
- ▼返済方法 毎月元利均等返済
ボーナス月増額返済、ステッ
プ返済もできます。

▼お取扱期間
平成元年11月から平成2
年4月まで

▼国民金融公庫千葉支店
〒280 千葉市中央4の13の9
☎0472-271171
▼問合せ
融資第一課長 菅原まで



手作り
料理を
食卓に



台 鈴木玉枝さん
栄養改善推進員

大根と豚肉の炒め物

作り方

①大根は皮をむき3cm長さの
たんざくに切り、にらも3

材 料 (4人前)

- 大 根……………300g
- に ら…………… $\frac{1}{2}$ 束
- 豚 肉……………200g
- 生 姜……………1かけ
- 油……………大サジ2
- 酒……………大サジ2
- みりん……………大サジ1
- しょうゆ……………大サジ1 $\frac{1}{2}$
- 塩……………少々

- ② 生姜は、せん切りにします。
- ③ 中華なべを熱して油を入れ
油が熱くなったら生姜を軽
くいため、豚肉をいため
取り出す。
- ④ ③のなべで、大根を強火で
いため、すきとおったら、
にらを加え、
豚肉をもどし
て、調味料を
入れ、ひとま
ぜする。

◎大根は一年中
栽培され、ビ
タミンCを多
く含み、煮物
や、酢の物等
に幅広く使え
ます。又葉も
利用したいも
のです。

おくやみ申し上げます

二月十五日現在受付
(順不同敬称略)

行政区	氏名	年齢
台	鈴木 高	92歳
長塚	伊橋 徳松	64歳
木戸	椎名 志も	82歳
宮内	越川 重	82歳
桑郷	小林 三義	88歳
古屋	鈴木 いち	89歳
二又	布施 喜一	86歳
篠原	竹内 靖	66歳
篠本一區	大木 キン	91歳
白磯	片岡 良作	90歳
宮内	越川 みね	58歳