

3月は、
9日(土)と23日(土)

第2・第4土曜日
役場は休みです

○休まない施設
町民会館・東陽病院
各小中学校

平成3年1月1日
供託制度施行100周年

千葉地方法務局

供託とは、例えば「地代等の弁済金を受けとってもらえない場合」、あるいは「金銭債権について強制執行等がされた場合」等、供託することによって一定の法的効果を得ることができる制度です。

相談先 千葉地方法務局

八日市場支局

☎ 0334

八日市場市ハの678番地の3

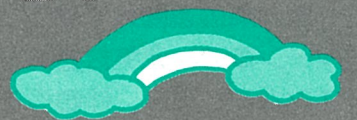
おくやみ申し上げます

2月15日現在受付

(順不同敬称略)

行政区	死亡 月日	氏名	年齢
長塚	1/15	坂下 弘樹	8
長塚	1/15	坂下 慎太郎	7
白磯	1/22	秋元 貞子	75
古屋	1/22	石井 龍雄	85
傍示戸	1/22	大木 八郎	86
富下	1/24	布施 哲	62
篠原	1/25	竹内 清	56
篠本三区	1/27	越川 菊治	87
篠原	1/27	竹内 榮一	80
辻	1/29	鈴木 きよ	87
古屋	2/1	越川 房子	52
白磯	2/4	山倉 せい	95
古屋	2/10	山崎 六一	90
関	2/11	井戸 徳次郎	82

暮らしのガイド



平成3年度
奨学生の募集

対象者 新高校1年生・
高校在学者
申込み・問合せ 教育課
☎ 2460

自衛官募集

応募資格 日本国籍を有し、18歳以上27歳未満の男子
問合せ 総務課 ☎ 1211/自衛隊旭募集事務所 ☎ 0971



大根と牛肉の煮込み



橋場 五喜田静枝さん
栄養改善推進員

◎大根は今が甘味もあり、一番おいしく、食物せんい源

●材 料 (4人分)

- 大根……………500g
- 牛こま切肉……………250g
- 下味 { 酒……………小さじ1
しょうゆ……………小さじ1
- 生姜……………1片
- 油……………少々
- 調味料 { しょうゆ……………大さじ5
酒……………大さじ2
砂糖……………大さじ3
- 長ねぎ……………4~5cm

- としても欠かせない食品です。
- 作り方
- ①大根は皮をむいて長さ4~5cmに切り、厚めの短冊切りにする。
 - ②牛肉は酒としょうゆをふりかけて下味をつける。
 - ③生姜はミジン切りにする。
 - ④中華鍋に油を熱して、生姜を炒め香りが出たら牛肉を加えてさっと炒め、大根を加えて炒め合わせる。
 - ⑤大根に油が充分にまわったら、しょうゆ、酒、砂糖を加え、大根がやわらかくなるまで炒め煮をし器に盛る。
 - ⑥長ねぎは、千切りにし水に放しパリッとさせてから煮物にのせる。

日吉駐在所は 日吉小学校脇(南側)へ移転しました。