

### 災害への備え 市消防団に 救助資機材搭載型消防車を配備



平成28年4月に総務省消防庁から救助資機材を搭載した車両および救助資機材セットが無償貸与され、第2分団第6班(金谷郷・餅木・季美の森南)に配備しました。救助資機材搭載型車両は、消火資機材(小型動力ポンプ・ホース)

▲第2分団第6班に配備された救助資機材搭載型消防車のほか、救助資機材(油圧カッター、エンジンカッター、チェーンソー、AED等)を装備した多機能型車両となっています。

火災時の消火活動はもちろんのこと、自然災害発生時には資機材を用いた救助活動を行います。

# ますのニュース

OAMISHIRASATO NEWS

市内の話題をお届けします

## あふれる思い出をありがとう! ～第1保育所 お別れ会～



▲卒園式の様子

3月23日に第1保育所最後の卒園児となる3人の児童の卒園式が開催されました。第1保育所は、昭和29年に旧白里町白里保育所として開設され、昭和59年に現在の場所に移転し、61年間保育を行ってきたが、地域の子どもの減少や防災上の理由から平成28年3月末で休園となりました。

卒園式では、来賓の方々や保護者が見守る中、卒園児が園長先生から保育証書を受け取り、保護者がこの日のために書いた手紙を子どもにプレゼントしました。成長した立派な姿に涙する保護者も見られました。

また、卒園式の終了後には、全園児と保護者、関係者が参加した第1保育所お別れ会が行われました。お別れ会ではこれまでの第1保育所の写真をスライド放映し、出席者は写真を見て思い出話に花を咲かせました。4月から第1保育所の園舎は、簡易マザーズホーム(きりん幼児教室)と子育て支援センターマリルームとして使われています。

## + 休日当番医 +



平成28年度から内科・外科の区分がなくなりました。都合により当番医が変更になる場合もあります。また、専門以外のときは診療できない場合があります。

※12時～13時は昼休みですが緊急の場合はこの限りではありません

●休日当番医テレホンサービス ☎0475(50)2531

月日	医療機関名	
5/1 (日)	天野内科クリニック (東金市) ☎0475(55)3986	陸岡クリニック (山武市) ☎0475(80)8001
5/3 (火)	橋本医院 (大網白里市) ☎0475(72)0134	小高医院 (横芝光町) ☎0479(82)6368
5/4 (水)	はにや内科 (大網白里市) ☎0475(70)1500	鈴木医院 (山武市) ☎0475(89)1002
5/5 (木)	不動堂クリニック (九十九里町) ☎0475(76)7737	あきば伝統医学クリニック (山武市) ☎0475(86)3711
5/8 (日)	東金たまクリニック (東金市) ☎0475(50)9720	大平医院 (山武市) ☎0479(86)6012
5/15 (日)	ますほ内科クリニック (大網白里市) ☎0475(70)8800	吉田クリニック (山武市) ☎0475(82)0481
5/22 (日)	今井医院 (東金市) ☎0475(52)0276	花城医院 (山武市) ☎0479(86)2233
5/29 (日)	原医院 (東金市) ☎0475(54)0624	まさごクリニック (横芝光町) ☎0479(80)0122

●夜間急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511 20時～23時  
●休日救急歯科診療所(東金市) ☎0475(50)2512 休日のみ9時～12時

※時間外の受診については消防本部 ☎0475(55)0119

## ママスペシャリスト育成プログラム 大盛況にて終了! 子育て支援センター

昨年度、大竹保育園たけのこくらぶで行われた子育て応援企画、「ママスペシャリスト育成プログラム」が大盛況で幕を閉じ、17人の「ママスペシャリスト」が誕生しました。

「おやぎょう」、「エニアグラム」、「コーチング」の心理学・行動科学に基づいた3つの技術を、各家庭で活かせるように楽しく簡単に学べる全3回の講座に、受講者からは、「今まで知らなかったことをたくさん学べた」「気持ちが悪くなった」「家庭や仕事に活かしたい」と、喜びの声が届きました。また、「このような機会をもっと増やして欲しい」「もっと多くの人に知ってもらいたい」という声も多数あがり、たけのこくらぶでは、平成28年度も子育て応援講座を企画中です。

講座を知らなかった方も、すでに受講された方も、今後の広報大網白里で、たけのこくらぶからのお知らせをチェックしてください。



▶第3回目講座の様子

## 料理

缶詰を使ってさばの栄養をまるごといただきますよ

### さばのピリ辛そぼろ風どんぶり

カルシウムたっぷり、野菜も一緒に摂れるどんぶりです。



材料 1人分 429キロカロリー  
4人分

- ごはん 600g
- さば水煮缶 1缶(200g)
- 玉ネギ 1個(200g)
- 赤ピーマン 1個(40g)
- ピーマン 1個(30g)
- ニンニク 1かけ
- ショウガ 2かけ
- 長ネギ 1/3本(50g)
- 貝割れ大根 1/4パック
- ごま油 小さじ2
- 豆板醤 小さじ1/4
- 酒 大さじ1
- 粉チーズ 大さじ4
- こしょう 少々

## 作り方

- ①玉ネギ、赤ピーマン、ピーマンは1.5cm角に、ニンニク・ショウガはみじん切りにする。長ネギは白髪ネギにする。貝割れ大根は根をとり3等分に切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、ニンニク、ショウガを炒め、玉ネギ、赤ピーマン、ピーマンを加えて透き通るまで炒める。さば缶の身をほぐしながら炒める。
- ③豆板醤、酒、缶汁を加えて汁気がなくなるまで炒め、粉チーズ、こしょうを入れてひと混ぜし、火を止める。
- ④ごはんの上に③を盛り付け、白髪ネギと貝割れ大根を合わせてのせる。

食生活改善協議会 増穂支部

**安心生活**  
有害鳥獣(鳥類)捕獲の実施

ガラス等による農作物への被害が発生しているため、市全域を対象に銃器による有害鳥獣(鳥類)捕獲を実施します。

▼実施予定日 5月17日(火)・19日(木)・30日(月)、6月1日(水)・3日(金)

※天候等により実施日を変更する場合があります

▼実施時間 1日の出から10時まで(ただし7時～8時までを除く)

▼実施区域 市内全域(市街地、住宅密集地、学校、神社仏閣、公園、国道・県道周辺を除く)

▼実施方法 銃器使用による捕獲

▼実施者 猟友会大網白里支部

▼問産業振興課振興班 ☎(70)0345