



▲会長賞＝飛田 航希さん (瑞穂小5年)
「守れ命 災害の国日本 ～備えあれば憂いなし～」

▲市長賞＝齋藤 凜さん (白里小4年)
「白里海岸へようこそ!!」

Oamishirasato News
平成30年度大綱白里市統計グラフ
コンクールの入賞作品が決定!
市統計研究会

Oamishirasato News

市内の話題をお届けします

市内の中学生がマレーシアの留学生やALTと交流しました



▲みんなでハイ、チーズ!

8月27・28日に東金青年の家で開催された「大綱白里市青少年国際交流事業 (International Camp)」に市内の中学生17人が参加し、異国の歴史・文化等に触れ、広い視野と豊かな国際感覚を養いました。

キャンプでは、世界遺産マイスターによる「南極」についての講演や、城西国際大学のマレーシアからの留学生に母国のダンスを教えるというなど、さまざまなプログラムを通して文化交流を深めました。

参加した中学生からは、「他の国の文化を知ることができ勉強になった」とても楽しかった。来年も参加したいなどの感想が寄せられました。

清掃ボランティアで快適な地域づくり ～市指定ガス工事店組合、山武管工事業協同組合 大綱白里市支部、市建設業災害対策協力会～

子どもたちに快適な教育環境を届けたいとの思いから9月1日、市内企業が参加するボランティア清掃が実施されました。

2年に一度のこの活動は6年前からスタートし、過去2回は大綱駅周辺の清掃活動に従事。3回目となる今回は、市内業者総勢25人が参加し、白里中学校のグラウンドや施設周辺の除草、また野球場の一部を重機を使って整備しました。

部活動に来ていた教員からは「生徒数、教員数も少ない中で自分たちでは普段なかなか手が出せない作業。大変ありがたい」と感謝の声がある中、清掃に当たった会員からは、「今後も希望があれば協力させていただく」と地域貢献への熱意が語られました。



▲入念な除草作業



▲重機を使ったグラウンド整備

休日当番医

休日当番医テレホンサービス ☎0475(50)2531

▶診療時間＝9時～17時 昼休み時間については、各医療機関にお問い合わせください。
※都合により当番医が変更になる場合もあります。また、専門以外の時は診療できない場合があります。

月日	医療機関名	電話番号
10/7(日)	錦織メディカルクリニック (大綱白里市)	☎0475(72)0214
10/8(月)	古川クリニック(九十九里町)	☎0475(76)1588
10/14(日)	とうがね中央・腎臓内科クリニック(東金市)	☎0475(54)2421
10/21(日)	ふるがき糖尿病循環器クリニック(大綱白里市)	☎0475(70)0801
10/28(日)	うじはらクリニック(大綱白里市)	☎0475(73)3320

●夜間急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511 20時～23時
●時間外の受診(消防本部指令課) ☎0475(55)0119

横断歩道は歩行者優先!

The number of cases

市内の事件・事故・災害

※基準日＝平成30年8月31日
※窃盗犯罪の件数は、基準日時点での暫定値です

◆交通事故

人身事故	8月	1月からの累計
事故発生数	4件	58件
負傷者数	5人	69人
死者数	0人	1人

◆窃盗犯罪

犯罪の種類	8月	1月からの累計
車上ねらい	0件	6件
部品ねらい	0件	4件
乗り物盗	4件	29件
空き巣	0件	3件

◆火災

火災の種類	8月	1月からの累計
建物火災	0件	9件
その他火災	1件	10件
死者数	0人	2人

ヘルスメイトの おすすめ料理

カルシウムたっぷり! 秋味ペンネ

きのこのクリームソースのペンネ

1人分331Kcal、食塩相当量0.8g

きのこをたっぷり使ったボリュームたっぷりの料理がフライパン1つです。余熱を利用するので簡単です。



材料/3人分

- ペンネ 100g
- ベーコン 3枚 (茹で時間9分のもの)
- オリーブオイル 大さじ1
- ニンニク 1/2かけ
- 水 350ml
- ニンニク 1/2かけ
- 塩 少々
- 生クリーム(脂肪分36%) 60ml
- きのこと類 100g (シメジ・エリンギなど)
- 塩・コショウ 各適量
- タマネギ 1/4個
- パセリ(お好みで) 適量

作り方

- ① きのこと類は食べやすい大きさに切る。タマネギは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。ニンニクはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルとベーコンを入れて中火にかけ、ベーコンから脂が出てくるまで炒める。
- ③ ニンニクとタマネギを②に加えてよく炒め、きのこ類を加えてさらに炒める。
- ④ Aを③に加えて蓋をし、沸騰したらペンネを入れて軽く混ぜて再び蓋をする。中火にしてキッチンタイマーを6分にセットする。
- ⑤ 6分たったら火を消し、そのまま3分余熱調理する。
- ⑥ 再度強火にかけ、生クリーム・塩・コショウを加える。
- ⑦ 皿に盛り、お好みでパセリを散らして完成。

食生活改善協議会 瑞穂支部推進員(ヘルスメイト)