

Oamishirasato News

市内の話題をお届けします

「捨てる心より捨てない心」をスローガンに!

～学生ボランティアによる環境保護活動～



▲回収された多くの生活ごみ

▲今年で18回目の清掃活動

NPO法人国際ボランティア学生協会に所属する全国の学生が、8月18日から22日にかけて10市町村の沿岸を清掃する「九十九里浜全域清掃大作戦」を実施しました。

8月21日には猛暑の中、2つの部隊に分かれて大網白里市および白子町の海岸を総勢200人以上の学生が3時間に渡って清掃。

カンやペットボトルなどの生活ごみを中心に何十袋も拾い集め、安全で衛生的、生態系の保全につながる海岸づくりとともに、活動を通じてポイ捨てしない社会づくりを発信しようと汗を流しました。

4年間、ボランティア活動に参加している正路優太さん(法政大学4年生)は、「ごみは捨てる、なかなか減らないのが正直な印象。地域をはじめ、海岸利用者に自分たちの取り組みから何かを感じてほしいし、やがてこの活動がなくなっていけば理想です」と話してくれました。



▲みんなで記念の一枚

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おうと、市内の中学生25人が「大網白里市青少年国際交流事業(International Camp)」に参加しました。8月26日から27日にかけて行われたキャンプで中学生は市内のALTYや、城西国際大学で学ぶ中国やベトナムからの留学生と一緒に「カナダについての学習」、「世界の文化や習慣に関するクイズ」、「英語劇」などを通じて文化交流。最初は緊張していた中学生も、後半はすっかり打ち解けて会話ははずみ、「すごく楽しかった。来年も絶対参加したい」などの感想を寄せてくれました。

異国に学んで人の輪を広げる
市内の中学生がALTYや留学生と文化交流

夏の大会で力を発揮!

全日本中学校陸上競技選手権大会出場

千葉県中学校総合体育大会において、大網中学校陸上部の山下遥也さん(3年)が「男子3年100m」で、齋藤拓巳アンドレイさん(3年)が「男子共通200m」の各種目で入賞し、全日本中学校陸上競技選手権大会に出場しました。

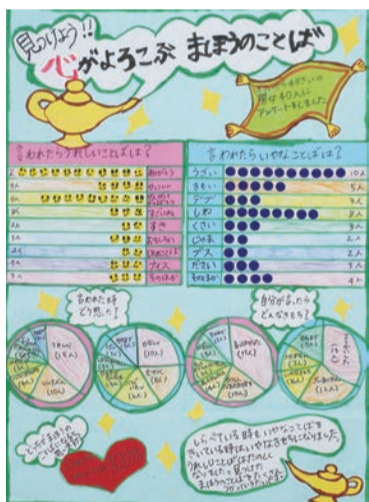
大会では、全国の強豪を相手に健闘しました。



▲山下遥也さん(左) 齋藤拓巳アンドレイさん(右)



▲会長賞=山本 凜華 (大網小6年)
「たぐさんのお米があるよ スーパーのお米売り場大調査」



▲市長賞=齋藤 新太 (白里小2年)
「見つけよう!! 心がよるこぶまほうのことはば」

令和元年度大網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

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	
10/6(日)	きみのもりクリニック(大網白里市) ☎0475(70)2366	松尾クリニック(山武市) 0479(86)6482
10/13(日)	とうがね中央糖尿病腎臓クリニック(東金市) ☎0475(54)2421	岩崎医院(山武市) ☎0479(86)2217
10/14(月)	はっとり内科クリニック(東金市) ☎0475(71)3190	睦岡クリニック(山武市) ☎0475(80)8001
10/20(日)	ふるがき糖尿病循環器クリニック(大網白里市) ☎0475(70)0801	よしみ医院(山武市) ☎0475(82)8676
10/22(火)	高橋医院(九十九里町) ☎0475(76)3101	鈴木医院(山武市) ☎0475(89)1002
10/27(日)	原医院(東金市) ☎0475(54)0624	伊藤医院(山武市) ☎0475(82)2508

●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

The number of cases

市内の事件・事故・災害

※基準日=令和元年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	11件	76件
負傷者数	15人	94人
死者数	0人	2人

◆窃盗犯罪

犯罪の種類	8月	1月からの累計
車上ねらい	1件	4件
部品ねらい	1件	2件
乗り物盗	2件	9件
空き巣	1件	8件

◆火災

火災の種類	8月	1月からの累計
建物火災	0件	7件
その他火災	2件	6件
死者数	0人	1人

ヘルスマイトの



白菜の豆乳カルボナーラ風パスタ

1人分247kcal、食塩相当量0.8g

豆乳のコクと旨味で、塩分控えめでも、おいしさがアップします!



材料(3人分)

スパゲティ	140g	無調整豆乳	200cc
むきえび	75g	オリーブオイル	大さじ1/2
タマネギ	1/4個	塩	小さじ1/2
白菜	70g	黒こしょう	少々
アスパラガス	2本		

●作り方

- ①タマネギは薄切りに、白菜の芯は長さ5cmの細切りに、葉はざく切りにする。アスパラガスは縦半分に切り、5cmの斜めに切る。
- ②スパゲティは塩を入れず、茹で時間を1分短めに茹でる。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱しタマネギを炒める。しんなりしたら白菜を入れ、②の茹で汁100ccを加え火を通す。水分がなくなったらアスパラガス、むきえび、豆乳の順に加える。
- ④③にスパゲティを加え、とろみがでてきたら、塩味をつけ、器に盛り付け、黒こしょうをふって出来上がり。

広報11月号で新規ヘルスマイトを募集します!

食生活改善協議会 山辺支部推進員(ヘルスマイト)

