

《文化の部》



《産業の部》

産業文化祭を開催します

市の産業や文化を知り、人と人の交流を深めていただくことを目的として産業文化祭を開催します。

◇文化の部

市内で活動している学習団体等が一堂に集まり、日ごろの学習成果を発表します。

◇ステーション部門

日時 10月27日(日) 9時～14時45分

会場 保健文化センター3階ホール

内容 フラダンス、日本舞踊、コーラスなど

◇作品展示部門

日時 10月26日(土) 9時～16時30分、27日(日) 9時～15時

会場 中央公民館

◇産業の部

農林・商工各種団体による地場産品の展示・販売等を実施します。

詳細は、広報11月号、市ホームページ等でお知らせします。

日時 11月9日(土) 9時30分～13時 ※小雨決行・荒天中止

会場 大網白里アリーナ駐車場(上員塚160番地)

◇文化の部

生涯学習課生涯学習班

中央公民館

☎(70)0380

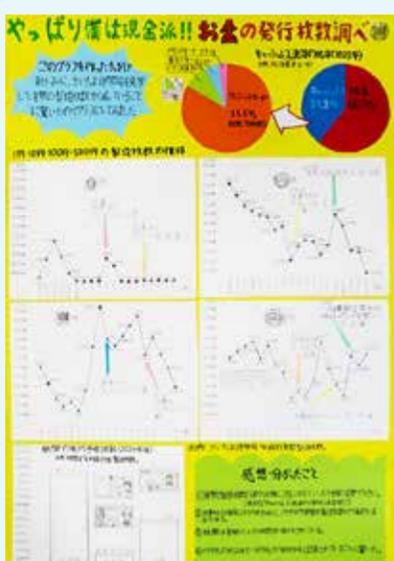
☎(72)0698

◇産業の部

農業振興課農政班

☎(70)0345

令和6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~



◇市長賞

金井実香さん(大網小学校 6年)

◇会長賞

藤村渉さん(大網小学校 4年)

「チーム大網白里」総合準優勝 陸上競技男女総合19連覇

~第75回山武郡市民スポーツ大会~

6市町対抗で17競技24種目を競い合うスポーツの祭典「山武郡市民スポーツ大会」が、東金アリーナを主会場として行われました。

一丸となり戦った結果、本市は総合準優勝となりました。

種目別では、陸上競技男女総合19連覇、ソフトボール女子3連覇、サッカー3連覇をはじめ、計8種目で優勝するなど素晴らしい成績を収めました。

◇総合成績

優勝=東金市

準優勝=大網白里市

第3位=山武市

◇本市の主な種目別成績

▶優勝=陸上競技男子(4連覇)、ソフトボール女子(3連覇)、サッカー(3連覇)、柔道(2連覇)、バレーボール男子(2連覇)、陸上競技女子、テニス、ゲートボール

▶準優勝=バレーボール女子、バドミントン男子、バドミントン女子、野球、ゴルフ

▶第3位=バスケットボール男子、ソフトボール男子、グラウンドゴルフ



▲ソフトボール



▲柔道



▲陸上競技男女総合

高度な技術と強靱な力を披露

~全国消防救助技術大会~

8月23日、第52回全国消防技術大会が行われ、本大会に山武郡市行政組合南消防署(大網白里市)から3人の隊員が出場しました。この大会は、日本全国から選ばれた隊員が、消防救助技術を披露し、互いに研さんを図ることを目的として毎年開催されています。

本大会に出場した隊員は、日ごろの訓練の成果を発揮し、見事入賞を果たしました。

隊員は、「全国大会に出場し表彰されたことは、支えてくださった方々あってのことと感謝しています。この技術や経験を市民の皆さんの安全安心を守るために活かしていきたい」と笑顔で話されました。



▲受賞した隊員の皆さん

◇基本泳法の部出場

消防士長 永井 聡

◇溺者救助の部出場

消防司令補 谷 龍一

消防士長 田中 大地

消防士長 永井 聡

☎山武郡市広域行政組合南消防署 ☎(72)3208

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があります。また、専門以外のときは診療できない場合があります。

Table with 3 columns: 月日 (Date), 医療機関名 (Medical Institution Name), and 医療機関名 (Medical Institution Name). It lists various hospitals and clinics available on weekends and holidays.

※電話番号をご確認の上、お問い合わせください。

●山武郡市急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511(受付時間20時~21時45分)

●時間外の受診(消防本部指令課) ☎0475(55)0119

おすすめ料理

●良質なたんぱく質をとるために、鮭の献立はいかがですか? ●



鮭のレモン焼き

1人分220キロカロリー、食塩相当量0.9g

塩分が少なくても物足りなさを感じないようレモンやハーブの風味を効かせています。

- 材料(4人分)
生鮭 4切れ
塩・こしょう 少々
玉ねぎ 100g
マッシュルーム 6個
バター 16g
酒 大さじ1
A レモン汁 大さじ1
塩・こしょう 少々
パセリ 適量
レモン 1個

- 作り方
1 鮭の片面に塩こしょうをふる。玉ねぎとパセリはみじん切り、マッシュルームは薄切りにする。
2 フライパンに鮭を並べ、玉ねぎ、マッシュルーム、バターをのせ、Aをかけ、フタをして中火で5~6分加熱し、その後火を止めて1分程度蒸らす。
3 お皿に盛り、上にパセリとカットしたレモンを添える。



▲食生活改善会のおすすめレシピ

食生活改善会 増穂支部