

## サーフィン大会大網白里市市長杯2025開催 ～サーファーが白里海岸に集合～

9月7日、白里海岸でサーフィン大会大網白里市市長杯2025が開催されました。当日は、249人のサーファーが出演。キッチンカーフェスも同時開催され、多くの来場客が海と食を楽しみました。



## 高校野球 夏の甲子園に出場

本市出身、船橋市立船橋高等学校3年生の水間順星さんが、第107回全国高校野球選手権大会に出場しました。

大会では4番打者を務め、大会へ出場した際の思いを語ってくれました。



## コスモス通信

### ◇第25回山武郡市民ミニバスケットボールサマーカップ

優勝  
みずほシューティングスターズ  
準優勝  
大網ロケッツ

### ◇第46回茂原市ミニバスケットボール大会

▶男子  
優勝  
みずほシューティングスターズ  
▶女子  
準優勝  
大網ビックネッツ

### ◇第22回長生サマーカップ5年以下大会

第3位  
みずほシューティングスターズ

## 第76回山武郡市民スポーツ大会 本市は総合優勝

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。

本市は「チーム大網白里」一丸となり戦った結果、総合優勝となりました。

種目別では、ソフトボール女子4連覇、柔道3連覇をはじめ、計9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＝大網白里市

準優勝＝東金市

第3位＝横芝光町

### ◇本市の主な種目別成績

▶優勝＝ソフトボール女子（4連覇）、柔道（3連覇）テニス（2連覇）、ゲートボール（2連覇）、弓道、バドミントン男子、バドミントン女子、バスケットボール男子、卓球女子

▶準優勝＝バスケットボール女子、陸上競技女子、バレーボール女子

▶第3位＝サッカー、ゴルフ、ソフトボール男子、陸上競技男子、卓球男子、剣道



## 令和7年度大網白里市統計研究会 統計グラフコンクールの入賞作品が決定



### ◇市長賞

浅香海陽さん（瑞穂小4年）

### ◇会長賞

小林駿太さん（大網小6年）

## 分庁舎の外階段などをボランティア清掃

9月6日、大網白里市ガス組合の善意により、分庁舎の外階段および駐車場の清掃が行われました。

きれいになった玄関口に来庁者からは喜びの声が上がりました。



▲清掃作業の様子



▲大網白里市ガス組合の皆さん

## 休日当番医 ●休日当番医テレホンサービス

☎0475(50)2531

▶受付時間 午前＝9時～11時30分 午後＝13時～16時30分

※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。

※受診の前は必ず医療機関にお電話ください。

月日	医療機関名	
10/5(日)	ますほ内科クリニック（大網白里市） ☎0475(70)8800	成東しおさいクリニック（山武市） ☎0475(71)3700
10/12(日)	とうがね中央糖尿病腎クリニック（東金市） ☎0475(54)2421	山崎医院（横芝光町） ☎0479(82)0561
10/13(月)	古川クリニック（九十九里町） ☎0475(76)1588	伊藤医院（山武市） ☎0475(82)2508
10/19(日)	総合診療クリニック大網（大網白里市） ☎0475(53)5077	松尾クリニック（山武市） ☎0479(86)6482
10/26(日)	はっとり内科クリニック（東金市） ☎0475(71)3190	岩崎医院（山武市） ☎0479(86)2217

※電話番号をご確認の上、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

●薬味を使って美味しく食べるひと工夫●



## 豚肉の三味焼き

（1人分228キロカロリー、食塩相当量0.9g）

3つの薬味と減塩しょうゆを使うことで、塩分控えめに仕上がります。

### 材料（4人分）

- 豚肩ロース薄切り……………240g
- 片栗粉……………小さじ2
- ピーマン……………4個
- 塩……………少々
- サラダ油……………大さじ1.5
- 白いりごま……………大さじ1
- A 長ねぎ……………1/2本
- 赤唐辛子……………1本
- 酒……………大さじ2
- 減塩しょうゆ……………大さじ2



### 作り方

- ①長ねぎはみじん切り、赤唐辛子は種を取って輪切りにし、Aを混ぜておく。
- ②豚肉を広げて、片栗粉をまぶす。
- ③ピーマンは縦1cm幅の細切りにし、サラダ油大さじ1/2を入れたフライパンで炒め、塩少々をふり皿にとる。
- ④フライパンにサラダ油大さじ1を足し、豚肉を広げながら中火で両面焼く。仕上げに①を入れて強火で火を通し白ごまをふる。



▲食生活改善会のおすすめレシピ