

4月1日
スタート

大網白里市で暮らす準備を応援します！ 空き家の利活用に関する費用を補助

空き家バンクを通じて売買または賃貸借契約が成立した場合に、次の費用を補助します。

改修工事費用	家財道具などの処分費用	不動産仲介手数料
・水回り（キッチン、お風呂、トイレ）、屋根・外壁、内装の張り替えなど ※耐震補強工事などは対象外。	・清掃、樹木伐採、草刈も含む	
		
最大200万円 (費用の3分の2)	最大10万円 (費用の2分の1)	最大5万円 (費用全額)
・空き家バンク登録物件の購入者（転入世帯に限る）	・空き家バンク登録物件の入居者（転入世帯に限る） ・空き家バンク登録物件の所有者（転入世帯と契約が成立した場合に限る）	

※予算額に達し次第、締め切り。

※転入世帯=次のすべてを満たす世帯。

- ・市外から転入し、対象の空き家に10年以上居住する意思がある。
- ・世帯員全員が転入前1年間に本市に住民登録がなく、申請時点で39歳以下である。

▶注意事項

- ・改修工事などの契約・着手前に必ずご相談ください。
- ・申請する年度の2月末日までに改修工事などが完了するものに限りです。

問〈空き家バンク・改修工事費の補助〉

地域づくり課環境対策班

☎(70) 0386

〈家財道具などの処分費用・
不動産仲介手数料の補助〉

企画政策課政策推進班

☎(70) 0315



▲空き家バンク
(市ホームページ)



▲移住支援事業
(市ホームページ)

4月1日
スタート

千葉県内自治体で初めて！ 大網白里の雑がみリサイクルが 変わります！

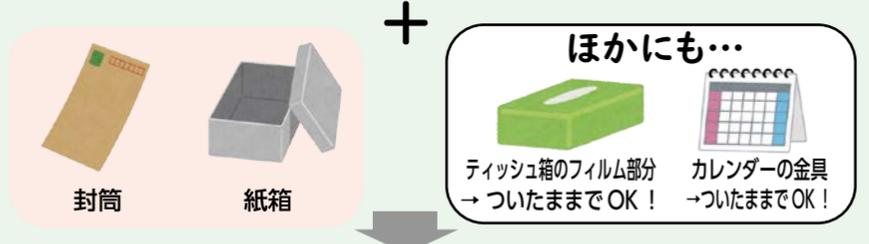
最先端！

紙資源リサイクルの最先端技術を有するコアレックス信栄（株）（静岡県富士市）との協定締結により、千葉県内の自治体で初めて、汚れた紙類以外のほとんどすべての紙類をリサイクルできるようになりました。

燃えるゴミから資源へ



これからの雑がみリサイクル



みんなまとめてリサイクル倉庫へ！

◇リサイクル倉庫

- ▶設置場所=市役所、農村ふれあいセンターやまべの郷、中部コミュニティセンター、白里出張所
- ▶利用時間=8時30分～17時
- 問地域づくり課環境対策班 ☎(70) 0386

デジタル博物館講演会 「謎をとけ!大網白里たんけん」を開催しました

2月28日、保健文化センターで、本市出身のフリーアナウンサー森順子さんから、文化資源と観光資源の連携と発信についての講演があり、市の文化振興と観光振興の融合を考える契機となりました。

この事業は宝くじの社会貢献広報事業として、宝くじの受託収入事業を財源として実施しているコミュニティ助成事業の助成金を活用しています。



春の小中池公園に楽しみ大集 にぎわいまつり

3月21日、小中池公園でにぎわいまつりを開催しました。

地元ベーカリー3店によるミニパンフェス、パン食い競争、ミニ縁日（輪投げ）、ウォークラリー、紙芝居が行われ、約2,000人の来場者が、あたたかな陽気の中、春のひとときを楽しみました。



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。

※受診の前に必ず医療機関にお電話ください。

月日	医療機関名	
4/5(日)	ますほ内科クリニック(大網白里市) ☎0475-70-8800	高橋医院(山武市) ☎0475-82-2450
4/12(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
4/19(日)	斉藤クリニック(東金市) ☎0475-53-1110	花城医院(山武市) ☎0479-86-2233
4/26(日)	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
4/29(水・祝)	高橋医院(九十九里町) ☎0475-76-3101	明海クリニック(山武市) ☎0475-80-5355

※電話番号をご確認の上、問い合わせください。

- 山武都市急病診療所(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

●野菜たっぷり麺レシピ●

ちゃんぽん風うどん

(1人分の栄養価:488kcal、食塩相当量3.3g) (スープを半分残した場合)

シーフードミックスと便利なカット野菜を使って、お鍋1つで作ります。豆乳を使用したまろやかな味のスープが、うどんによく合います。

材料 (2人分)	
冷凍うどん…2玉	水、無調整豆乳…各200ml
シーフードミックス…150g	白だし…大さじ3
豚肉こま切れ…80g	B 鶏がらスープの素(顆粒)…小さじ1
A 野菜炒め用カット野菜…180g	おろし生姜…小さじ1
生しいたけ…2枚	こしょう…少々
かまぼこ…薄切り4枚	青ねぎ…2本
コーン…50g	
ごま油…小さじ2	



- ①シーフードミックスは解凍しキッチンペーパーで水気を取る。生しいたけとかまぼこは薄切りにする。
- ②鍋にごま油を熱し、Aの材料を上から順にすべて炒める。
- ③②の鍋にBと冷凍うどんを入れてふたをし、沸騰したら弱火にして火を通す。器に盛り、青ねぎをキッチンばさみで小口切りにしながら散らす。



▲食生活改善会の
おすすめレシピ