

市の出来事から

田原小学校新校舎お披露目式を開催

江刺区の田原小学校（千葉瑞男校長、児童75人）の新校舎のお披露目式が4月27日、同校多目的ホールで行われました。式は授業参観日に合わせて行われ、児童や教職員、保護者ら約150人が出席。児童会長と校長、PTA会長によるテープカットが行われた後、全員で校歌を齊唱し、普通教室棟の完成を祝いました。

老朽化に伴う同校の改築工事

は、昨年度から2ヵ年計画でスタート。本年度に特別教室棟を23年度にグラウンド、ブールなどを整備して完了する予定です。新校舎での授業は、4月26日からすでに行われています。

児童会長の菊地真美子さん（6年）は「雰囲気が明るくなり、完成はとってもうれしい。勉強や委員会活動をがんばりたい」と新たな目標を話していました。



完成をテープカットで祝う生徒たち

オージー・ビーフ料理コンテスト

最優秀賞に輝く



賞状を手にする伊藤さんと受賞作品(左)

MLA豪州食肉家畜生産者事業団主催の「第9回オージー・ビーフ料理コンテスト」で、水沢南小学校栄養教諭の伊藤瑠梨さん（水沢区出身）の作品「ぎゅ～つめりスープ」が最優秀賞に輝きました。全国から応募された1,923作品から「主食」「主菜」「副菜」の3部門で最優秀賞1点と入賞30点が選ばれ、副菜部門で日本一に。

作品のアイデアは、給食で人気のある洋風スープと肉団子に、郷土料理のつめりを組み合わせたこと。1品だけでも栄養バランスが良いことも決め手だったそうです。作品のレシピは、同事業団のホームページに、「学校のおいしいレシピ」として掲載される予定です。



完成したパンフレットと高橋さん



5月2日の日程で中国上海市を

市は、5月1日から10月まで開催される中国上海万博で来場者に配布する、観光パンフレットを2万部作製しました。経済が急成長中の中国から観光客を誘致するため、初めて外

と、商業観光課とまちづくり推進課が協力して作ったものです。A2判の大きさで、表紙には日本をイメージする桜・着物・新幹線を配置。暖かい気候の上海向けにスキー場や、人気の高い温泉、土産品を掲載。翻訳を担当したまちづくり推進課の高橋麗さんによると、新幹線は中國でとても人気があり、日本への旅行の目的になるのだと。魯迅の留学先として有名な仙台の空港を利用して、奥州市へ来てもらえば」と語ります。

中国語で観光パンフ作成

貸金業法改正で、お金の借り入れはどう変わりますか

(相談者 40代男性)

A 最近、貸金業法改正とか総量規制という言葉を聞きますが、どういうことでしょうか。また、お金が借りられないことがあります。とも聞きますが、本当ですか。

A お金を借りたけれども返せない。このような多重債務の問題が年々大きくなっています。この問題を解決するため、「貸金業法」が大幅に改正され、これの正点は、借り手の返済能力調査の義務付けと、総量規制です。総量規制は、返済能力を超えた借り入れを禁止するもので、借入総額が年収の3分の1までに制限されます。お金の借り過ぎを法律が防いでくれる反面、借り入れを制限されることで、普段の生活に必要なお金を借りられず、困る人が増えることも心配されます。

(本庁市民課総合相談室)

おレ元気ビ

簡単お弁当メニュー⑭

蒸しじやがいも のひき肉がけ



材料(4人分)
ジャガイモ…4個(560g)
豚ひき肉…240g
ネギ…1/2本(50g)
ミックスベジタブル(冷凍)…10g
サラダ油…小さじ2
A= みそ…大さじ2
カレー粉…小さじ2
酒…小さじ2
砂糖…小さじ1

作り方

①じゃがいもを皮つきのまま洗い、1個ずつラップで包み、レンジ(500W)で5~6分ほど加熱する。皮をむき、一口大に割る。

Aはあらかじめ混ぜておく

②ネギはみじん切りにし、ミックスベジタブルを沸騰した湯に凍ったまま入れ、戻しておく

③フライパンに油を熱し、豚ひき肉、ネギをいためる。Aを加えて混ぜながら汁気をとばし、①のじゃがいもにかけて、上からミックスベジタブルを散らす

わたしたちが作りました



胆沢区食生活改善推進員協議会の皆さん

*ミックスベジタブルの代わりに、家にある野菜をゆでたものを使つても美味しいです

消費生活Q&A

このコーナーでは、普段の生活で実際に相談があった事例から、その対処方法などを紹介します。

消費生活相談は各総合支所で行っています。詳しくは広報おうしゅうお知らせ版の「相談窓口」を参照してください。

簡単お弁当メニュー⑭



材料(4人分)
ジャガイモ…4個(560g)
豚ひき肉…240g
ネギ…1/2本(50g)
ミックスベジタブル(冷凍)…10g
サラダ油…小さじ2
A= みそ…大さじ2
カレー粉…小さじ2
酒…小さじ2
砂糖…小さじ1

作り方

①じゃがいもを皮つきのまま洗い、1個ずつラップで包み、レンジ(500W)で5~6分ほど加熱する。皮をむき、一口大に割る。

Aはあらかじめ混ぜておく

②ネギはみじん切りにし、ミックスベジタブルを沸騰した湯に凍ったまま入れ、戻しておく

③フライパンに油を熱し、豚ひき肉、ネギをいためる。Aを加えて混ぜながら汁気をとばし、①のじゃがいもにかけて、上からミックスベジタブルを散らす

わたしたちが作りました



胆沢区食生活改善推進員協議会の皆さん

*ミックスベジタブルの代わりに、家にある野菜をゆでたものを使つても美味しいです