

第 33 回千葉県危険物安全大会にて受賞

☎ 消防予防課 ☎ (92) 1313

6月4日から10日までの間、「意志つなぐ連携プレーで事故防ぐ」を統一標語として、全国一斉に危険物安全週間が実施されました。9日には千葉市で開催された「千葉県危険物安全大会」において危険物安全管理の推進に努め、保安体制の確立に顕著な功績のあった個人と事業所が表彰されました。富里市からの受賞者は次のとおりです。

【千葉県危険物安全協会連合会会長表彰】

優良危険物事業所

○株式会社

ジョイフル本田 富里店 様



協会役員感謝状

○富里市危険物安全協会理事

根本 実 様



医療従事者に感謝を込めて 富里のすいかを贈呈

☎ 農政課 ☎ (93) 4943

5月10日と15日、富里市農業協同組合と市で、新型コロナウイルス感染症の最前線で治療や感染予防、また通常診療に尽力されている医療関係者の皆様に感謝と応援の気持ちを込めて、今まさに旬を迎える「富里すいか」を、5医療機関に贈呈しました。



▲国際医療福祉大学成田病院



▲日吉台病院



▲成田富里徳洲会病院



▲成田赤十字病院



▲龍岡クリニック

とみさとやさい大作戦

ピーマン編

「とみさと元気なまち宣言」の取り組みとして、地元の野菜をたっぷりを使ったおすすめレシピをご紹介します！！

ピーマンの栄養価

- 毛細血管を丈夫にする
- がん予防
- 免疫力強化
- 食物繊維が多く含まれている

地区保健推進員さんのワンポイントアドバイス

塩昆布は減塩タイプを使いましょう

レシピ担当者：大城 延子さん、安藤 禧一さん



◇ピーマンと塩昆布の炒め物 —ピーマンは炒めすぎないように—

材料	分量 (2人分)	作り方
ピーマン	8個	①ピーマンはヘタと種をとり、1cm幅に切る。 ②中火で熱したフライパンにごま油をひき、①を入れて炒め、しんなりしてきたら塩昆布、白いりごまを入れてさっと炒める。
塩昆布 (減塩タイプ)	20g	
白いりごま	大さじ1	
ごま油	大さじ1	