亡みさと Hot News!

市役所に千葉県ブランド材である 「山武杉」のテーブルを寄贈

間商工観光課 ☎(93) 4942

10月10日、市長室で東京中央木材市場株式会社様から市役所に千葉県のブランド材である「山武杉」のテーブルを寄贈していただきました。





左から) 永島市場長、飯島代表取締役社長、五十嵐市長

多大なる功績に晴れの名誉

第41回危険業務従事者叙勲が内閣府から発令され、 4人が受章されました。

瑞宝双光章

元千葉県警部 佐藤 敬三さん (七栄) 元千葉県警部 和田 勇八さん (中沢)

瑞宝单光章

元千葉県警部 小森 修一さん (七栄) 元千葉県警部 鈴木 重忠さん (大和)

令和5年秋の叙勲が内閣府から発令され、市内では

1人が受章されました。

瑞宝双光章

民生・児童委員 宮川 朱実さん (十倉)



とみさとやさい大作戦

小松菜編

「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使ったおすすめレシピをご紹介!!

小松菜の栄養価

★しょうゆ

ビタミン、ミネラルが豊富で特にカルシウムの量は牛乳を 超え野菜の中では飛びぬけています。 地区保健推進員さんの ワンポイントアドバイス

ツナのうま味がカルシウム豊富な小松菜を 引き立ててくれます。

醤油もしっかり計ってかけすぎに注意 しましょう。

レシピ担当者:

二上 正栄さん、飯泉 早苗さん

◇小松菜とツナのマスタード和え 1人分 86Kcal /塩分 0.5 g

小さじ1

材料 分量 (4人分) 小松菜 1束 ツナ缶 1缶 (80g) ★粒マスタード 大さじ 2

1束 ① 小松菜は茹でて、4 c m くらいに切り水気を絞る。

②ツナは油を軽く切って細かくほぐす。

③ボウルに★を入れて混ぜ、小松菜とツナを入れ和える。





デマンド交通キャロリン号 新たな乗降ポイントを設置!!

11月1日、これまで市民の皆様から多数の要望が寄せられた福祉センター及びベルクフォルテ富里店に、デマンド交通の乗降ポイントを設置しました。

【乗降ポイント】

■病院・福祉施設 NO.13 福祉センター

■商業施設 NO.20 ベルクフォルテ富里店





間経営戦略課 ☎ (93) 1118



イベントなどの最新情報は 末廣農場ホームページをご覧ください。



間末廣農場 [(株) グッドスタッフ]
☎ (93) 1200

市の人口 2023.10.31 現在 人 口:49,598人(-61) 男:25,280人(-27) 女:24,318人(-34)

世帯数: 24,716 世帯 (- 47) ※ ()内は前月比

