

とみさと Hot News !

千葉土建一般労働組合八街支部と 災害時の応援協定を締結

☎ 防災課 ☎ (93) 1114

11月26日、千葉土建一般労働組合八街支部と災害時における
応急対策の協力に関する協定を締結しました。
被災した家屋への応急補修、ブルーシートの展張作業、避難所の
公共施設の応急補修などにご協力いただくものであり、市の
災害対応力向上につながるものです。
今後も、本市の災害時における防災体制の強化に努めます。



富里中央公園の複合遊具が 新しくなりました

☎ 都市計画課 ☎ (93) 5347

新しい複合遊具は、体に障がいがある子も、ない子も一緒に
なって遊ぶことができる「インクルーシブ遊具」です。
公益財団法人ライフスポーツ財団から交付していただいた令和
7年度子ども活動支援金を設置費の一部とさせていただきました。



とみさとやさい大作戦

副菜編

「とみさと元気なまち宣言」の取組として、
塩分控えめのおすすめレシピをご紹介します。
塩分の取り過ぎは、さまざまな病気のリスクを高めます。
健康で長生きを目指し、「減塩生活」を始めましょう。

地区保健推進員さんの
ワンポイントアドバイス

味付けは薄いと感じると思いますが、
さつまいもの甘さで美味しく食べる
ことができます。

レシピ担当者：並木菜苗さん
伊藤由美子さん



1人分 102 Kcal
塩分 0.6 g

◇さつまいもと刻み昆布の煮物

材料	分量 (4人分)
さつまいも	中 1 本 (200g)
刻み昆布 (乾燥)	7.5 g
水	250cc
●しょうゆ	小さじ 1 と 1 / 4
●みりん	小さじ 1 と 1 / 4
●塩	0.5 g (ひとつまみ)
●刻み赤唐辛子	適量

作り方

- ①さつまいもを 1 cm 幅のいちょう切りにする。
- ②刻み昆布を 10 分ほど水で戻す。
- ③鍋に水を入れ、さつまいも、刻み昆布、●の調味料を入れて中火にかける。
- ④落し蓋をして、煮汁が無くなるまで 15 分位煮る。



すえひろのうじょう
末廣農場

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。



☎ 末廣農場 [(株) グッドスタッフ]
☎ (93) 1200

市の人口
2025.11.30 現在

人 口：49,811 人 (－ 66) 男：25,536 人 (－ 25) 女：24,275 人 (－ 41)
世帯数：25,788 世帯 (－ 82)

※ () 内は前月比

