

とみさと Hot News !

とみちゃんのイルミネーションが寄贈されました

問 商工観光課 ☎ (93) 4942

12月6日、山崎電設工業イルミネーション展示場<七栄地先>を会場に、イルミネーション点灯式と寄贈式が開催され、山崎電設工業株式会社様から富里市公式マスコットキャラクター「とみちゃん」のイルミネーションを寄贈いただきました。

当日は、近隣市町のマスコットキャラクターのイルミネーションも点灯し、来場者は澄んだ空気の中、色鮮やかなイルミネーションを楽しめました。

寄贈いただきました、とみちゃんのイルミネーションは、市役所ロビー（1月28日～2月27日は中央公民館）にて展示していますので、ぜひお越しいただき、光り輝くとみちゃんをお楽しみください。



▲山崎電設工業株式会社様との寄贈式の様子



▲イルミネーション点灯式の様子



▲市役所に飾られたとみちゃん

おいしく減塩!大作戦

汁物編

「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！
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て、「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

水煮缶を汁ごと使うことで、塩を入れなくてあさりの出汁とバターとコンソメの塩味でおいしくなります。

レシピ担当者：並木菜苗さん
伊藤由美子さん



1人分 115 キロカロリー
塩分 0.7 グラム

◇クラムチャウダー

材料	分量(4人分)
あさり水煮缶	40グラム(汁も使用)
玉ねぎ	1/2個
にんじん	小1本
じゃがいも	2個
バター	10グラム
水	150ミリリットル
コンソメ	1個
牛乳	300ミリリットル
こしょう	適量

作り方

- ①玉ねぎ・にんじん・じゃがいもを1センチメートル角に切る。
- ②鍋に中火でバターを熱し、①で切った野菜を入れて、2～3分炒める。
- ③鍋に水、コンソメ、あさりの水煮(汁ごと)を加えて、中火で4～5分煮る。
- ④野菜が柔らかくなったら、牛乳を加え、こしょうで味を整える。
好みでパセリをふる。



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。



問 末廣農場 [(株) グッドスタッフ]

☎ (93) 1200

市の人口
2025.12.31現在

人口：49,868人(+57) 男：25,541人(+5) 女：24,327人(+52)
世帯数：25,817世帯(+29)

※()内は前月比



編集／千葉県富里市 広報情報課
発行日／令和8年2月1日

発行／富里市 〒286-0292 千葉県富里市七栄652-1
TEL 0476-93-1111(代) FAX 0476-93-7810
ホームページ <https://www.city.tomisato.lg.jp/> ホームページ

