

平成八年十二月十七日任期満了となった横山守教育長が十二月定例会市議会の同意を得て十二月十八日再任されました。



横山守氏が教育長に再任されました

講座受講生 訓練生募集

2級建築士講座

日時 4月中旬(開校予定) 40日間

建築法規・施工・構造・計画

受講料 会員 33000円

会員外 35000円

場所 富士吉田職業訓練協会

締切 3月28日

食生活改善メモ(11)

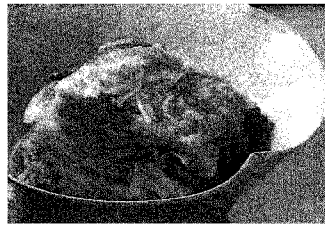
白菜辛ムチ

作り方

- ①白菜は根元に10cmほどの切り目を入れ、ここから手を入れ、4つに裂く。
- ②大きなボールにA(塩大さじ1を残しておく)を入れ、この中に白菜を1切れずつ入れ、塩水を行きわたらせる。葉と葉の間に残しておいた塩を指でこすりつける。ボールに重ねて入れ、重石をして、一晚おく。
- ③しんなりした白菜をざるにあげ、半日おいて水けをきる。
- ④なべにBを入れて火にかけ、1/2量になるまで煮つめ、塩辛を加えて一分煮てこす。
- ⑤④に大根ととうがらし1/2量を混ぜる。残りのとうがらしとCを混ぜ、最後にねぎを加える。
- ⑥白菜の葉の一枚ずつの間に⑤を均一にはさむ。全部の葉にはさみ終わったら外側に塗りつける。半分に折りたたみ、外側の葉を引きのばし中側の葉をきっちり包む。
- ⑦密閉容器に詰め、空気が入らないようにおさえる。ボールに残った薬味を水少量でとき、流し入れる。表面にラップをかぶせ、ぎゅっとおさえて1日~1日半おき、その後冷蔵庫に入れる。3~4日ごろが食べごろです。〈都留市食生活改善推進員会〉

材料(作りやすい分量)

- 白菜.....小1株(2kg)
- A { 塩.....130g
水.....5カップ
- B { 水.....2カップ
煮干し.....30g
削りガツオ.....15g
- イカの塩辛.....60g
- 大根のせん切り.....200g
- 一味とうがらし.....1/2カップ
- C { しょうがのせん切り.....1かけ分
にんにくのすりおろし.....1かけ分
にら(2cm長さに切る).....500g
- 砂糖.....大さじ2
- 塩.....小さじ2/3
- うま味調味料.....少量
- ねぎ(みじん切り).....1/2本



普通職業訓練生

募集職種 木造建築科・配管科・塑性加工科・建築塗装科

期間 各科とも2か年 (夜間訓練)

特典 技能士補資格取得・技能検定試験2級の学科試験免除

申込・問合先

富士吉田職業訓練協会

☎0555(22)5214

痴呆性老人 家庭看護教室

人口の高齢化に伴い、痴呆性老人の問題も増え、多くの方が家庭での対応の仕方に不安や悩みをもっています。そこで保健所では痴呆性老人を介護している家庭を対象に教室を開催します。

2月19日

『痴呆の理解とその対応について』

講師 三生会病院院長

岩淵純男さん

2月24日

『痴呆性老人に利用できる社会福祉制度』

3月3日

『介護の実際について』

時間はいずれも

午後1時30分~3時30分

(受付1時)

場所 大月保健所3階中会議室

※介護しているお年寄りは、保健婦がお世話させていただきますので、一緒に連れください。

SAJ認定級別テスト (バジテスト)実施のお知らせ

実施日 2月25日

時間 午後7時30分~

会場 カムイ御坂スキー場

主催 都留スキークラブ

検定員 都留スキークラブSAJ

公認検定員

実施級 1級 2級 3級

申込方法・問合先

官製はがきに次のことを明記してください。

氏名・生年月日・年齢・住所・電話番号・受験希望級・事前講習の受講希望の有無

送付先 古川渡559-2

都留スキークラブ事務局

谷内路久

☎(43)3494

(午後8時30分~10時)

締切日 2月15日

※ 集合場所等は後日連絡します。

女性学セミナー 女と男、共に歩む社会をめざして

『世界女性会議に見る女性の願』

日時 3月2日

午後1時30分~3時30分

講師 あごら代表斎藤千代さん

場所 富士女性センター

大会議室(3階)

対象 女・男70名

申込・問合先 富士女性センター

☎(45)1666

※当日は、託児を行います。ご希望の方は申し込み時にご相談ください。なお、対象は未就学児です。

やめよう不法投棄



不法投棄する人の心理には、少なからず人目につかないように処理したいという気持ちがあるのではないのでしょうか。捨てに行く手間と時間と人目のことを考えれば適正に処理してもらった方がよほど安心なはずです。

ごみは決められた場所、決められた日時までに出してください。 保健環境課 環境係