

まちかど ニュース

NEWS

上富3区の人気者コタロウ



パピちゃん、ハクちゃんなど、お友だちがたくさんいます。見かけたら声をかけてくださいね。(上富・K家)

身近なニュース募集中  
あなたの投稿待ってます!

美味しかったお店のメニューやきれいな景色、珍しい出来事など、身の回りのニュースを投稿しませんか。ご応募は秘書広報室窓口、郵送、メールフォームにて。



**おたよりだより**  
広報みよしに寄せられた声をお届け!

FROM READERS

◆みらいくんの正体が知れました。(藤久保・ヒロ)  
僕の正体は水の精なんだよ。玉ねぎ頭ではなく、水の雫の形なんだよ。  
実は……、私も大地の精なんだよ。みらいくん

◆職員採用試験のみらいくんのお仕事している写真がカッコイイです。(藤久保・Hさん)  
ぼくの活躍がインスタグラムで見れるから、見にきてね。  
みらいくんだけでなく、わたしも活躍中よ! フォローよろしくね!

◆大切な水の事を知り、購入したいです。(竹間沢・Oさん)

職員採用試験  
みらいくん

◆町の上下水道課と藤久保・竹間沢の各出張所で販売中だから、飲んでみてね。  
今度、わたしの看板商品がでないかな。何か作ってほしいよ。みんな、何か良い案あったら教えてね!  
【編集後記】  
◆今回の特集内の消防操法、県大会に向けた練習は、実は4月から開始。本業の合間を縫い、家族の協力を得ながら練習に打ち込み、この広報紙の締め切り後に本番を迎えます。またその陰には、選手を支える消防署員、本部役員、5各分団員の姿がありました。これがかっこいい映画つくれそう。(長谷川)

日本手話で広げよう心の輪  
新しい言語「手話」ははじめませんか?

今月覚えてほしい日本手話は「方言」「準備」「地域」「違う」「お久しぶり」。お盆に関する、地域に違いについての2人の会話をぜひ動画でご覧ください!



YouTube <http://goo.gl/eEHkAv>



**俳苑**  
●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 (二五八)〇一九  
メールアドレス・hisyo@town.satama-miyoshi.jp  
※投稿は、はがきかメールで一首。漢字のルビ、電話番号を明記。

淡竹の子炊き合せして酒つまみ	熊倉知恵子	初トカゲキラリ逃げ去る草の蔭	砂田幸子
七変化心が踊る散歩道	後藤 誠	あじさいも待ちわびており梅雨入りを	島崎恵子
梅雨の入り顛顛押さえ空睨む	高橋 寛	柿の花ほとりと落ちて静止画に	田中正三
雲ながれ遙か知覧の新茶汲む	中西 倫	薔薇の庭吾に纏はるミムラの香	金谷秋子
そよ風にかすかな香り青しぐれ	長岡昭典	撮りたての虹に添へ句やメール打つ	半澤久夫
新茶汲む終の一滴生き帰る	亀原美枝子	きつちりと深みどりなる千枚田	志村美代子
絵日記に在りし日徳父父の影	吉岡伴明	しめやかに白く散り敷く夏椿	野尻光之
鎌をおき腰に手をあて新茶飲む	渡辺貴司	芸人のかしとクや夏料理	石垣庸子

**スマホで広報みよし**

いつでもどこでも広報みよしが見られます。「マチイロ」で検索!

- スマホ・タブレットで読める
- 役立つ行政情報を見逃さない

☎ 秘書広報室 内線 312

無料アプリ「マチイロ」  
App Store / Google Play

**まちの掲示板**

【まちの掲示板掲載募集】

- ▶ 宗教団体・政治団体・営利目的は不可。
- ▶ 開催場所は公共施設に限る。
- ▶ 一度掲載した団体は次回まで6か月空ける(例:1月号の次は最遅で8月号)。
- ▶ 原稿は100字以内。
- ▶ 紙面の予約は掲載月の6カ月前から前々月の10日まで先着順で受付。

【申込み・問い合わせ】秘書広報室  
☎ 258-0019 (内線 314)

**無料**  
イベントや求人情報をサイトに掲載!

「わが街ポータルみよし」は、誰でも無料で町内の情報を投稿できるポータルサイトです。サイト内の各カテゴリー上部「情報投稿」から投稿!

**歌壇**  
●投稿先・秘書広報室 藤久保二〇〇一 (二五八)〇一九  
メールアドレス・hisyo@town.satama-miyoshi.jp  
※投稿は、はがきかメールで一首。漢字のルビ、電話番号を明記。

人々は未完の大地に目移りす地球が駄目なら月の裏まで	町田勝男
夫と長男の留守虚しくて頑張りぬ庭辺の手入れ念入りにする	祖父江桂子
義妹はスマホに遺影の弟を共に花見の出会いに感謝	泉 郁子
母逝きてしばし墓参の道ちかし月日は流れその道遠のく	石井 敏男
お互いのやりたき事を支え合い自由を尊む夫カレイ煮る	仲野 京子
父の日に受話器伝わる砂利の音リズムちよこちよ短くなったね	神代 恭子
朝ぼらけ鳥よく鳴きよく笑う安眠妨害迷惑鳥	石川 靖子
戦地より戻りし父に連れられて思い出深し校庭のさくら	清水 美智子
初孫が短期なれども留学へ報告する君瞳キラキラッ	星 みゆき
サッカーの短期留学アルゼンチン中二の孫をアルバムに見る	吉田 一朗

**みよし野菜 おうちレシピ**

**三芳産葉だいこんの梅ひじきふりかけ**

手作りのふりかけは、ご家庭で食材を変えてアレンジしても楽しめます。季節の食材を取り入れて、オリジナルのふりかけを作ってみるのも楽しいですね。ふりかけは冷蔵庫で保管し、2~3日で食べきるようにしてください。

■材料:4人分  
にんじん(粗みじん切り).....2.5cm程度  
葉だいこん(2cmに切り下茹で水冷、水気を絞る)・3本  
乾燥芽ひじき(水戻し後、水気を絞る)・小さじ3弱  
サラダ油(炒め油).....小さじ1/3  
酒.....小さじ1/2弱  
薄口しょうゆ.....小さじ1/2強  
きびざとう.....小さじ1/3弱  
白いりごま(から炒り).....小さじ1/2強  
乾燥カリカリ梅.....1.6g  
糸けずりぶし(かつおぶし).....1.2g  
赤じそふりかけ.....2g

■作り方  
①フライパンにサラダ油をあたため、にんじん、ひじきを入れて、酒をふりよく炒める。  
②下茹でした葉だいこんを加えてさらに炒める。  
③薄口しょうゆ、きびざとう、白いりごま、カリカリ梅、糸けずりぶし、赤じそふりかけを加え、パラパラになるまで炒めて完成!

市販の赤じそふりかけやカリカリ梅で、手軽に作れるよ!

町HPでは給食レシピをたくさん紹介中!二次元コードからアクセス