

## お便り

市民の方から寄せられた市政へのご意見や感想などを紹介します。

**質問** コンビニでマイナンバーカードを使用して行政サービスを利用しました。とても便利だと思いましたが、他にどんなことに使用できますか。

**回答** マイナンバー制度は、生活に必要なさまざまな手続きの効率化や税金・社会保障などの公平・公正化を図るため、平成27年に導入されました。

マイナンバーカードは、運転免許証などの身分証を持っていない人が公的身分証明書として利用できるほか、全国のコンビニで住民票や所得課税証明書、印鑑証明書などの証明書を市役所の窓口より100円安く取得できます。

また、確定申告などのオンライン申請にも使用

でき、令和3年3月以降には健康保険証やお薬手帳の機能も搭載予定となっており、今後ますます利用の幅が広がる見込みです。

本市では、原則毎月第4日曜に事前の写真準備が不要のWeb申請サポートやマイナンバー交付・受け取りのための休日開庁などを行っていますので、まだ申請が済んでいない人はどうぞご利用ください。

なお、申請から発行までに2～3ヵ月ほど時間がかかりますので、余裕を持って申請していただきますよう、ご理解とご協力をお願いします。

〒戸籍住民窓口課 ☎24-1111

## 広報クイズ

問題の○に当てはまる文字等をお答えください。ヒントは紙面の中にあります。

### 問題1

「〇〇〇〇」は誰にでも起こりうる身近な問題であり、その危険は常に私たちの日常生活の中に潜んでいます。

### 問題2

「プレミアム付商品券」をかたった〇〇〇〇にご注意ください。

### 問題3

9月9日の「〇〇の日」にちなみ、この日を含む「救急医療週間」には、「救える命を救おう」というテーマの下、全国でさまざまな取り組みが実施されます。

「広報させば」満足度アンケート

次の①～④のうち、当てはまる番号をお答えください。

①大変良い ②良い ③不満 ④大変不満

応募方法

「はがき」か「Eメール」または「応募フォーム」に、①クイズの答え②「広報させば」満足度アンケートの該当番号

③住所④氏名⑤年齢⑥電話番号⑦広報紙へのご意見を書いて、8月22日(木)までに(消印有効)広報係へ。

※応募は1人1通、全問正解者の中から抽選します。発表は発送(9月中旬)をもって代えさせていただきます。

7月号の答え ①25 ②警戒 ③禁煙 6月号の応募状況 286通(正解278・不正解7・無効1)

宛て先

はがき 〒857-8585(住所不要) 佐世保市役所秘書課広報係宛て  
Eメール hishok@city.sasebo.lg.jp(携帯電話からも可)



左記の画像を読み込むと応募画面が表示されます。

### 8月号プレゼント

#### 佐世保ビーフシチュー風コロッケ



5名様

「佐世保鎮守府開庁・佐世保港開港130年」を記念して作られた「佐世保ビーフシチュー風コロッケ」(冷凍5個入り×2袋)です。和風デミグラスソースをベースとした、こくのある味をどうぞご賞味ください。

〒佐世保観光コンベンション協会

☎23-3369

## 地域の皆さんと一緒に

### 西地区の発展に努めたい

西地区自治協議会 会長 日浦 照義さん



SSKなどの造船所や米海軍基地があり、弓張岳から佐世保港が一望できる西地区。この地区で自治協議会の会長を務める日浦照義さんは「地域の皆さんが笑顔で暮らせる楽しいまちにしたいですね」と話します。

「子どもたちに対してどのよう地域が関わっていくかというのが今後の課題だと思います」と日浦さん。最近、通学時などに事件や事故に巻き込まれる事案が全国で頻発していることに触れ、「西地区でも見



西地区公民館で行われている「地域未来塾」

守りの強化や子どもとの接し方などについてPTAの皆さんや学校などと一緒に検討していきたいと思っています」と話し、「現在も西地区公民館で宿題を教える『地域未来塾』を行っています。もっとできることはないかと考えており、保護者の皆さんに意見を聞きながら、さまざまなことに取り組んでいきたいですね」と続けました。

地区自治協議会について何うと「設立してから3年経ちますが、まだ住民の皆さんからあまり認識されていないようです」とのことで、「各町内会長と自治協のあり方について話し合い、活動や事業を進めていくことで地域の皆さんにも自治協の存在を知ってもらえるようになればいいですね。地域の皆さんと話をし、地域の課題や目標を共有し合っ、西地区の発展に努めていきたいと思えます」と抱負を話してくださいました。

(取材日 6月26日)

### ヘルシークッキングコンテスト

#### 色どり鶏ひき肉のイカリング



#### 作り方

- 鶏ひき肉にみじん切りにした玉ネギ、ニンジン、溶き卵を入れAを入れる
- パプリカを細切りにし、アスパラガスを適度な長さ切る
- ヤリイカに①を詰める
- ③にパプリカ、アスパラガスを差し込む
- ラップで包み、レンジで4分程温める
- 適度な大きさに輪切りにする

#### 1人分の栄養価

熱量 99kcal、たんぱく質 15.5g、脂質 1.6g  
カルシウム 12mg、食塩相当量 0.5g

●平成30年度ヘルシークッキングコンテスト「おいしくてからだにうれしいバランス弁当」[バランス賞]

考えていただいた人

坂口 満理奈さん(長崎国際大学4年・当時)

料理のワンポイント

レンジで簡単に作ることができます

#### 材料(2人分)

ヤリイカ	120g	パプリカ(黄)	16g	
鶏ひき肉	40g	アスパラガス	16g	
玉ネギ	5g	A	白だし	1ml
ニンジン	5g		砂糖	3g
溶き卵	5g		食塩	少々
パプリカ(赤)	16g			