

📧 お便り

今月は市民の方から寄せられた広報させばへのご意見や感想などのうち、10代の方からたくさんのお便りをいただきましたので、その一部をお知らせします。

10代の方からのご意見・感想(7月号)

- 図書館は赤ちゃんのときからお母さんに連れて行ってもらっていました。じゅうたんのところで本を読んでもらうのが好きでした(17歳)
- 佐世保のことがたくさん載っていて佐世保の魅力を改めて知ることができました。佐世保パーガーのお店や起源、特徴などを特集して欲しいです(14歳)
- 市民の生活に寄り添ってあっていいなと思います。今回は英語 de 友活のところ中学生のころ参加していた様子が写っていてうれしかったです(16歳)
- 今の佐世保市の様子やイベントを知れて便利だと思いました。次号の広報させばが楽しみです(10歳)

- 佐世保市のことについてたくさん書かれてあるのととても勉強になります。写真や画像などの資料がたくさんあるので読みやすくていいと思います。エアコンの設置はとてうれしいです(13歳)

広報係から

たくさんのお便りをいただき、ありがとうございます。広報紙は幅広い世代の方に読んでいただけるよう、分かりやすく読みやすい紙面づくりを心掛けています。これからも皆さんに親しまれる広報紙を目指し、市政情報や生活に役立つ情報などを掲載していきますので、引き続きご愛読いただきますようお願いいたします。

📞秘書課広報係 ☎ 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

平成 21 年にリニューアルオープンし、ことしで 10 周年を迎える九十九島水族館〇〇〇〇。

問題 2

「させば〇〇〇」とは、電子地図を利用して、市の施設や観光地などを地図上に表示するサービスです。

問題 3

10月1日(火)からスマートフォンの健康サポートアプリ「健康サセボーン」を活用した「させば健康〇〇〇〇事業」をスタートします。

「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、9月20日(金)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(10月中旬)をもって代えさせていただきます。

8月号の答え ①交通事故 ②詐欺行為 ③救急 7月号の応募状況 537通(正解530・不正解5・無効2)

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。

9月号プレゼント

海きららの入館券

ペア
5組



今月号の特集で紹介した九十九島水族館「海きらら」の入館券をペアで5組10人にプレゼント。家族や友だちと楽しめるイベントが盛りだくさんの「海きらら」にどうぞお越しください。

📞九十九島パールシーリゾート

☎ 28-4187

文化や自然を守りながら

世知原の新たな魅力の発見を

世知原地区自治協議会 会長 毛利 卓さん



「世知原地区には絶滅危惧種に指定されているトンボのミヤマアカネが生息するなど、本当に手付かずの自然が残るまちなんです」と話すのは世知原地区自治協議会で会長を務める毛利卓さん。国見山から流れる清らかな佐々川や自然と溶け合った田園風景があり、製茶業や農畜産業が盛んな世知原地区。また明治から昭和に建造された17基の石橋や世知原炭鉱資料館など歴史的な建造物が残るまちでもあります。

「人口減少により地区内の商店が



毎年9月に開催される「スポレク祭」の様子

閉店するなど、住民が交流できる場所が少なくなってきたので、皆さんがコミュニケーションを取れる場所を提供し、元気なまちにしたいです」と話す毛利さん。世知原地区ではレクリエーションやスポーツなどを行う「スポレク祭」や地域の方々が作った作品を展示・発表する「町民文化祭」、農産物を生かした行事などを行っており、「行事や催しなどを通して、交流の場を作り、健康増進や生きがいづくりにつながってまち全体が盛り上がりつついけばいいですね」と期待を込めました。

今後のまちづくりについて尋ねると、「ここは決して大きなまちとは言えないので、飛躍的な発展は望めないかもしれませんが、これまでの文化や自然環境を守りつつ、地域の皆さんと協働・共助し、世知原の新たな魅力を探りながら発展へ向けて少しずつ前進していきたいですね」と抱負を話していただきました。

(取材日 7月24日)

栄養士のおすすめ減塩レシピ

そうめんの肉みそかけ



作り方

- ①玉ネギ、ショウガ、ニンニクはみじん切り、パプリカは1cm角に切り、キュウリはせん切りにする。ナスは1cm角に切り、水に付ける
- ②Aを混ぜ合わせる
- ③フライパンに半量のごま油とショウガ、ニンニクを入れ、火にかける。香りがたってきたら、鶏ひき肉を炒め、玉ネギ、ナス、パプリカの順に加える
- ④③に②を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑤沸騰したお湯でそうめんをゆでる。水洗いし、半量のごま油をかける
- ⑥器に麺を盛り、④をかけ、キュウリをのせる

1人分の栄養価

熱量 396Kcal、たんぱく質 15.8g、脂質 13g
カルシウム 44mg、食塩相当量 1.7g

材料(2人分)

| | | | | |
|---------|------|---|------|--------|
| そうめん(乾) | 2束 | A | 赤みそ | 小さじ2 |
| 鶏ひき肉 | 100g | | しょうゆ | 小さじ1 |
| 玉ネギ | 80g | | 砂糖 | 小さじ2 |
| ショウガ | 1/2片 | | 酒 | 大さじ1 |
| ニンニク | 1/2片 | | 豆板醤 | 小さじ1/2 |
| パプリカ(赤) | 30g | | ごま油 | 大さじ1 |
| キュウリ | 40g | | 片栗粉 | 小さじ2 |
| ナス | 80g | | 水 | 大さじ1 |