

📧 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 消防団はどのような活動をしていて、どのような人が団員になれるのですか？

回答 消防団は自営業を営んだり、会社に勤務したりしながら所属の分団が担当する区域や隣接する区域で火災や災害が発生すると、消防局からの連絡で招集され、現場で消防職員と協力して災害防衛活動を行う非常勤特別職の地方公務員です。消防活動において地域のことを熟知している消防団の存在は欠かせません。安全安心な郷土をつくるため、皆さんの入団をお待ちしています。

入団資格 市内に居住か、勤務する18歳以上で心身ともに健康な人

主な活動内容

- ・火災や自然災害発生時の消防局と連携した消火活動や救助活動
- ・年末の特別警戒や火災予防週間中の広報、防火活動
- ・定期的な消火訓練や応急手当などの訓練

消防団の待遇

- ・年間一定の金額の報酬と、災害活動や訓練などに従事した際の手当の支給
- ・活動中の負傷などに対する公務災害補償制度
- ・消防活動に必要な制服などの支給 など

📍消防局総務課 ☎ 23-9253

? 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
ことしのテーマは「○○祭」。年齢やジャンルを超えた佐世保らしい文化祭が2日間にわたって繰り広げられます。

問題 2
本年2月から耐震・修復工事を行っている国重要文化財「○○○○○」に外観見学用の足場が設置され、11月15日(金)から公開が始まります。

問題 3
「○○の日」の9月1日、本市は陸上自衛隊相浦駐屯地で総合防災訓練を行いました。

「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、11月22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(12月中旬)をもって代えさせていただきます。

10月号の答え ①長寿命化 ②火災 ③江迎 9月号の応募状況 358通(正解350・不正解6・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。

11月号プレゼント

開設69周年記念
佐世保競輪(GⅢ)
QUOカード 2,000円分

10名様

12月5日(金)～8日(日)に佐世保競輪場で「開設69周年記念九十九島賞争奪戦(GⅢ)」が開催されます。今月はこの記念競輪のオリジナルQUOカードをプレゼント！期間中はたくさんのイベントやお客さまサービスが実施されますので、どうぞご来場ください。イベントの詳細は佐世保競輪HPをご覧ください。



📍佐世保競輪事務所 ☎ 31-4797

シリーズ 地区自治協議会 会長さんに伺いました 17

「人きらり、街きらり、星きらり」
「みんなであつくる優しいまち」
清水地区自治協議会 会長 山根 由之さん



昨年の公民館まつりの様子

国道204号線と佐世保川に沿って、住宅地や商店街、市役所・警察署などさまざまな施設がある清水地区。この地区で「明るく楽しく元氣よく」を信条に会長としてまちづくりに取り組んでいる清水地区自治協議会の山根由之さん。清水地区自治協議会では総合教育センターにある事務局を中心にさまざまな活動を行っています。

毎年11月に開催される公民館まつりでは、地域で活動しているクラブや周辺の学校などからさまざまな展示や出し物が披露されるほか、プラ

ネタリウムやサイエンスショー、パソコンのタイピング・プログラミングコーナー、おもしろ工作ひるばるど教育施設と協力した清水地区ならではの催しが行われています。山根さんは「教育施設と協力することで勉強になる内容も行うことができ、子どもたちにも喜んでもらっています。ことしは11月9日、10日に開催するので、多くの人に来ていただきたいですね」と期待を込めました。

また、児童生徒の安全確保のために交通指導や通学路の草刈りなどを行っている清水地区では、地域の美化のために佐世保川の清掃も行っています。「清水という地区の名前もあるため、きれいな佐世保川を守りたいという思いから取り組み始めました」と話す山根さん。まちづくりについては「子どもから大人まで笑顔いっぱいに暮らせるまちであるよう、これからも地域の人たちと協力していきたいですね」と抱負を語っていただきました。

(取材日 9月27日)

栄養士のおすすめ減塩レシピ

ローストポーク



材料(4人分)

豚ブロック肉	320g	A	水	160ml
塩	小さじ 1/2		酒	140ml
こしょう	少々		しょうゆ	小さじ 2強
玉ネギ	30g		砂糖	大さじ 2と 1/2
ショウガ	10g	サラダ菜	80g	
ニンニク	小1片	トマト	60g	
油	大さじ 1弱			

作り方

- ①豚ブロック肉に塩・こしょうをし、約15分置く
- ②玉ネギはみじん切りに、ショウガは皮をむいて2等分にする。ニンニクはすりおろし、肉にすり込む
- ③フライパンに油を熱し、豚肉を焼いて軽く焼き色をつける
- ④③にAと②の玉ネギとショウガを加え、蓋をして中火で約30分煮る(煮汁がブクブクと泡立つ程度の火加減)
- ⑤豚肉を取り出し、あら熱をとる。煮汁はショウガを取り出して煮詰め、ソース状にする
- ⑥サラダ菜とトマトを適当な大きさに切り、豚肉は薄くスライスする
- ⑦サラダ菜の上に豚肉を盛り付け、ソースをかける。横にトマトを添える

1人分の栄養価
熱量 246Kcal、たんぱく質 17.4g、脂質 10.7g
カルシウム 20mg、食塩相当量 1.7g