

📧 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 ボランティア活動に興味があるのですが、どこに相談すればよいですか？

回答 本市では、NPO やボランティア団体などの活動拠点として、旧戸尾小学校に「させば市民活動交流プラザ」を設置しており、ボランティアに関する具体的な相談については、プラザ内にある「佐世保市社会福祉協議会・ボランティアセンター」で対応しています。

ボランティアセンターでは、「ボランティア活動をしてみたい人」と「ボランティアによる支援を受けたい人」との連絡・調整をはじめ、ボランティアに関する相談や活動支援（情報提供や研修会の開催など）を行っています。

ボランティア活動にはさまざまな関わり方がありますので、まずはお気軽にボランティアセンターへお尋ねください。

なお、NPO などに関する情報については、コミュニティ・協働推進課へお尋ねください。

市社会福祉協議会・ボランティアセンター
戸尾町 5-1 させば市民活動交流プラザ 1 階
☎ 23-3905
開館日 火～土曜 10 時～ 18 時 45 分、日曜 10～17 時

📍コミュニティ・協働推進課 ☎ 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

新たな○○と多様な就労の場を創出するため、本市が力を入れて取り組んでいる「企業立地」。

問題 2

「佐世保時間」は、佐世保暮らしの魅力を発信し本市への○○を PR する冊子で、平成 28 年度から年 1 回発行しています。

問題 3

○○はクリーンセンターへのごみの持ち込みが集中し、道路が混雑しますので、計画的な排出にご協力をお願いします。

「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、12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(1月中旬)をもって代えさせていただきます。

11月号の答え ①楽園 ②黒島天主堂 ③防災 10月号の応募状況 260通(正解258・不正解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。

12月号プレゼント

干物詰め合わせ

5名様



東浜地区の各加工会社のこだわりが詰まった干物のセットです。さまざまな魚や味付けをお楽しみください。

📍道の駅させばっくす 99

☎ 42-6077



多世代が交流するニュースポーツ大会

佐世保の街並みを一望できる天神山展望台や陸上・海上自衛隊の施設などが点在する周辺地区。そんな周辺地区自治協議会で会長を務める前川三喜男さんは「周辺地区が誇る伝統芸能『東浜町一組女相撲』や干物などの特産品をもっと地域外の皆さんにPRしていきたいですね」と話します。

は、子どもの参加を促すことで「自治協で何か事業をするとき、お年寄りの人に目を向けがちですが、子ども育ても大事だと思っています」とのこと。「地域がどのようにして子ども育てに関われるかを地域包括支援センターや民生児童委員などと連携し、今後の取り組みについて話し合っています。12月には子どもからお年寄りまでが一緒に料理を作るといった多世代交流イベントを予定しているんですよ」と続けました。

今後について尋ねると「周辺地区は自衛隊の基地や岸壁の整備計画などがあるため、地域との連携が必要になります」と前川さん。「9月に崎辺分屯地の隊員の方が朝早くから地区内の危険な場所に立って交通安全指導を行っていただき、基地との共存共生ができていると実感しました」と話し「住民の皆さんが安心して暮らせる元気で輝くまちを目指したいです」と抱負を語っていました。

(取材日 10月24日)

多世代が交流し
地域の特色を生かして輝くまちに
周辺地区自治協議会 会長 前川 三喜男さん



シリーズ 地区自治協議会 会長さんに伺いました 18

栄養士のおすすめ減塩レシピ

厚揚げとカボチャの煮物



作り方

- ①厚揚げはお湯をかけて油抜きをし、1cmの厚さに切る
- ②カボチャは一口大に切る
- ③鍋にA、厚揚げとカボチャを入れて落しぶたをし、中火か弱火でカボチャが柔らかくなるまで煮る

1人分の栄養価

熱量 143Kcal、たんぱく質 6.7g、脂質 5.8g
カルシウム 129mg、食塩相当量 0.7g

料理のポイント

ゆでた絹サヤやサヤインゲンを添えると彩りがきれいになります。煮物をつくる時のカボチャは大きさをそろえて切ることで、煮上がり味の含みがむらなく仕上がります

材料(2人分)

厚揚げ	100g	A	だし汁	120ml
カボチャ	100g		しょうゆ	大さじ 1/2
			みりん	大さじ 1/2
			砂糖	小さじ 1