

📧 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。

意見 新型コロナウイルス感染症の対策で個人ができることを教えてください。

回答 個人ができる対策として、感染が拡大している地域への不要不急の外出を控えることのほか、こまめな手洗いや咳エチケット、マスクの着用などに努めること、不特定多数が触れる箇所(ドアノブ、スイッチなど)はなるべく触らず、触った場合はアルコール消毒や手洗いをすることなどを徹底してください。

発熱(37.5度以上の熱が4日以上、高齢者や基礎疾患をお持ちの方、妊婦は2日以上続く場合)や咳、強いだるさなどの症状で医療機関を受診さ

れる場合は、まずは本市の「帰国者・接触者相談センター」に相談してください。

感染症対策の手洗い方法や、ハンカチを活用したマスクの自作方法などを分かりやすく紹介する動画を経済産業省がYouTubeで公開しているほか、本市の情報は市ホームページの特設ページやSNSなどで随時お知らせしています。

経済産業省のYouTube動画
はこちらからどうぞ



📞健康づくり課 ☎24-1111

📞帰国者・接触者相談センター ☎25-9809

? 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

自宅などで人がよく触る場所は○○しましょう

問題2

グローバル人材が育つまちを目指して「させば暮らし=○が身に付く」という新しいまちの魅力を創ることを目的に、このプロジェクトに取り組んでいます。

問題3

新型コロナウイルスへの対策として、クラスター(集団)の発生を防止することが重要です。日頃の生活の中で3つの「○」が重ならないよう工夫しましょう。

「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、5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(6月中旬)をもって代えさせていただきます。

4月号の答え ①総合計画 ②佐々 ③手洗い 3月号の応募状況 245通(正解234・不正解4・無効7)

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。

5月号プレゼント

「世知原茶」のセット

5名様



第36回天皇杯と農林水産大臣賞を15回受賞している世知原茶の銘店「前田製茶」の世知原茶のセット(90g×2袋)を5人にプレゼントします。茶葉の味と香りを生かすため、浅蒸しにしています。

📞前田製茶 ☎78-2627

シリーズ 地区自治協議会 会長さんに伺いました 23

地域で人を育み

思いやりをもって交流ができるまちへ

広田地区自治協議会 会長 嶋田 裕治さん



「広田地区は市内でも数少ない人口が増えている活力のある地域だと思います」と話すのは広田地区自治協議会で会長を務める嶋田裕治さん。約1万3千人が暮らす広田地区は、区画整備でできた新しい住宅地と古くからのまちが混在しています。県内最大規模の児童数を誇る広田小学校では小中連携にも取り組んでおり、近接する長崎国際大学との交流も進めている地域です。



地区交流スポーツ大会の様子

では人づくりの一環として、平成30年度から地域のリーダーやスタッフを育てる人材育成に取り組みんでいます。また、広報活動に力を入れており、「毎月発行している『自治協だより』だけでなく、令和2年度にはホームページも開設予定なので、これから自治協の活動をPRしていきたいです。インターネットを活用し、若い人たちがもっと自治協や地域に興味を持ってくれるようになるといいですね」と期待を込めました。

広田地区では「広田ふるさと祭り」や「地区交流スポーツ大会」などのイベントを毎年開催し、地縁を絆に住民同士の結束力を高め、一体となった地域づくり、ひいては町内会・自治会の活性化を目指しています」と話す嶋田さん。「これからもイベントを継続し、さまざまな世代の人々が思いやりを持って交流できるような地域にしていきたいですね」と目標を話していただきました。

(取材日 3月25日)

ヘルシークッキングコンテスト

大葉巻き梅しょうがつくね



作り方

- ①ボウルに水切りした絹豆腐、鶏ひき肉、種を抜き荒く刻んだ梅干し、梅干しの種、みじん切りにした紅しょうがを入れ、スプーンで混ぜる
- ②粘りが出るまで①を混ぜたら、梅干しの種を取り出し、6等分にする
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、②をスプーンで形を整えながら落とし入れ、ふたをして蒸し焼きにする
- ④両面に焼き色が付いたら皿に移し、粗熱が取れたら大葉で包む

1人分の栄養価

熱量 260Kcal、たんぱく質 18.9g、脂質 18.8g
カルシウム 33mg、食塩相当量 0.9g

●令和元年度ヘルシークッキングコンテスト
「野菜たっぷり彩り弁当」[おとな(おとな向け)の部・最優秀賞]



考えていただいた人
しゅくり 宿利 雅子さん(一般)

料理のワンポイント
いろんな食材を使い、一品一品味付けを変え、飽きがこないお弁当にしました。