



いのちの授業

平成26年1月 食育祭inさせば

1月25日、アルカスSASEBOで食育フェアと食育祭inさせばが同時開催され、たくさんの人でにぎわいました。その中で行われたのが「いのちの授業」です。主催者は豚肉の栄養分のことなどを、生産者は豚を放牧で育てていることなどを、獣医師や枝肉カットマイスターは生きていく豚が食肉センターで食肉になるということなどを、それぞれスライドやイラストで説明し、その後実際に大きな半身を目の前で切り分けて見せてくれました。

私たちの食卓に豚肉が届けられるまでの流れを目の前で体感する、まさに「いのちの授業」。会場には子どもから大人までたくさんの方が集まり、その様子を真剣に見守りました。パックになって販売されている豚肉からは想像できない、いのちの現場を前にして、参加者からは盛んに質問が飛び交いました。



カルシウムドッグ



材料・2人分

すり身	150g	ジャガイモ	1/2個
ちりめんじゃこ	25g	ホットドッグ用パン	
ひじき(戻したもの)			2本
	25g	オリーブ油	小さじ1
レタス	2枚	マヨネーズ	大さじ1
トマト	1/2個	ケチャップ	小さじ2
アスパラガス	2本		

作り方

- ①すり身、ちりめんじゃこ、ひじきを混ぜる
- ②①を細長くし、フライパンにオリーブ油をひき焼く。一度取り出して縦半分に切り、切り口を焼く
- ③アスパラガスはゆでて平らに切り、ジャガイモは薄く切って焼く。トマトは薄く切る
- ④ホットドッグ用パンにレタス、②、ジャガイモ、トマト、アスパラガスを挟む
- ⑤マヨネーズ、ケチャップをかける



考えていただいた人
田井飛鳥さん
(佐世保北高1年・当時)

すり身に塩分があるので、味付けしなくても大丈夫です！

- 1人分の栄養価 熱量483kcal、タンパク質28.8g、脂質12.3g、カルシウム157mg、塩分2.9g
- 平成25年度ヘルシークッキングコンテスト「地元の海の幸部門」優秀賞

お便り

市民の方から寄せられた市政への質問などに回答します。

質問 油缶や汚れたままの缶、缶詰のふたは資源物ではなく、燃やせないごみとして出さなければならないのはなぜですか。

回答 油缶や汚れたままの缶
缶に付着した油や汚れが選別機などの設備に影響を及ぼす恐れがあるため、燃やせないごみとして取り扱っています。さらに、資源物はたくさんの工程を経てリサイクルされますが、その間に汚れが腐敗したり、悪臭が発生したりして不衛生であることも理由です。
缶詰のふたや金属製のキャップ
燃やせないごみとして取り扱っています。これは、資源物として集められた缶などはアルミ

とスチールに分けられ、プレスして大きなブロック状に固められますが、ふたやキャップはこの工程の際にブロックから漏れ落ちて作業に支障が出るためです。



分別について詳しくは、「ごみカレンダー」をご覧ください。効率的な再資源化のため、適正分別へのご理解とご協力をお願いします。

問 廃棄物減量推進課 ☎32-2428

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

本市では、消費税率が5%から〇〇に引き上げられる消費税法等の改正に伴い、課税対象となる公共施設の使用料や手数料などを4月1日に改定することとしました。

問題2

本市初となる外国籍の大型クルーズ客船「フォーレンドム」が〇〇〇〇に寄港します。

問題3

本市の福祉活動の拠点施設となる「佐世保市福祉活動〇〇」が4月1日⑧、栄町のサンクル1番館にオープンします。

「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」または「Eメール」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、3月20日(木)までに(消印有効)広報係へお送りください。

※応募は1人1通。発表は発送(4月中旬)をもって代えさせていただきます。

3月号プレゼント 野田竹細工店の竹籠を3人に



竹ひご作りから仕上げまで、全ての工程を手作業で行っている野田竹細工店(本紙4、5ページ参照)の竹製品。丈夫で長く使用できる、職人の技が光る逸品です。今回は買い物籠やインテリアなど、いろいろな使い方ができる竹籠を製作してもらいました。

※手作りのため写真と異なる場合があります。
問い合わせ 野田竹細工店(俵町) ☎22-9034

2月号の答え ①動物 ②美人 ③石橋
1月号の応募状況
120通(正解107通・不正解11通・無効2通)

あて先

●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)