

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 マイナンバーカードを健康保険証として利用するための申し込み方法を教えてください。

回答 申し込みを行う本人のマイナンバーカードと利用者証明書用電子証明書の暗証番号(数字4桁)を準備の上、①～④のいずれかの方法でお申し込みください。
①セブンイレブンに設置している端末「セブン銀行ATM」

セブン銀行ATMからの詳しい
手続き方法は右の画像からどうぞ



②マイナンバーカードを読み取ることができるスマートフォン

スマートフォンからの詳しい
手続き方法は右の画像からどうぞ



③自宅等のパソコンとICカードリーダー(読み取り機)

パソコンからの詳しい手続き方法
は右の画像からどうぞ



④市役所の窓口(戸籍住民窓口課または医療保険課)に設置している貸出端末

⑤戸籍住民窓口課 ☎ 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

追加接種は○○○が届いた人から予約できますので、感染拡大防止のためにもできるだけ接種にご協力をお願いします。

問題 2

「佐世保のまちを盛り上げたい、元気にしたい」と強い思いを抱き、さまざまな分野で活動している○○の皆さんがいます。

問題 3

4月1日(金)、1年間の工事を経て○○○○がリニューアルオープンします。

「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」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、3月22日(火)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(4月中旬)をもって代えさせていただきます。

2月号の答え ①隣県 ②まちづくり ③駐車場 1月号の応募状況 189通(正解168・不正解6・無効15)

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。

3月号プレゼント

ペア2組

ハウステンボス
1DAYパスポートペアチケット



ことし開業30周年を迎えるハウステンボス。今月は「1DAYパスポートペアチケット」を2組(4名様)にプレゼントします。春のハウステンボスをどうぞお楽しみください。

⑤ハウステンボス総合案内ナビダイヤル
☎ 0570-064-110

住人百色 41

要約筆記を広めていきたい
要約筆記佐世保び〜どろ 会長 牛島 徹 さん



聴覚に障がいを持つ人に、話の内容をその場で文字にして伝える「要約筆記」。国の調査によると、聴覚に障がいを持つ人の中で手話を理解し日常的に利用している人は2割弱という状況の中、「要約筆記は手話を使えない人や分からない人にとって大切なコミュニケーション手段の1つです」と話すのは、「要約筆記佐世保び〜どろ」の5代目会長を務める牛島徹さん。

同団体は、初代会長の市川さんが手話講習会で要約筆記と出会い、その必要性を強く認識したことをきっかけに平成5年に立ち上げられました。設立以来、会員による定期的な学習会を開催する他、講演会などの内容を文字にして伝えるなど、聴覚に障がいのある人に対する情報を伝える活動を続けられています。昨年11月には、これまでの多年にわたる功績が認められ、ボランティア功労者に対する厚生労働大臣表彰を受章されました。

今後について尋ねると、「手話に比べると要約筆記の認知度はそれほど高くありません。多くの人に要約筆記のことを知ってもらえるよう、今まで以上に取り組みを進めていきたいです」と力強く語ってくれました。



要約筆記の様子

要約筆記佐世保
び〜どろ HP



要約筆記佐世保
び〜どろ Twitter



(取材日 2月1日)

食品ロス削減アイデアレシピ

えのき茸ステーキ



材料(2人分)

エノキタケ	50g	卵黄	2個(40g)
オリーブオイル	小さじ2	塩	少々
酒	小さじ2	こしょう	少々

作り方

- ①エノキタケは石づきを除いて、根元3cmを切る
- ②フライパンにオリーブオイルをひき、①の片面を焦げ色が付くまで焼く
- ③焦げ色が付いたらひっくり返し、酒を入れてふたをし蒸し焼きにする
- ④焦げ色が付いたら卵黄をのせて塩、こしょうをかけて完成

1人分の栄養価

熱量 107kcal、たんぱく質 3.2g、脂質 9.1g、
カルシウム 23mg、食塩相当量 0.5g

●令和3年度 楽しく!おいしく!食品ロス削減!
アイディアクッキングコンテスト アイディア賞
考えていただいた人

原口 奈々さん(佐世保商業高校2年)

料理のワンポイント

普段捨ててしまうエノキタケの根元部分を使っており、簡単に作ることができます。

レシピは動画でも紹介しています。
詳しくは右の画像からどうぞ

