

情報ピックアップ

第50回みんなの消費生活展

問い合わせ 安心安全推進課（市庁舎3階、☎65・4132）

暮らしの情報満載

事前に申し込みが必要なイベント



消費生活に関する耳寄りな情報の展示やイベント、整理収納についての講演会、地場産野菜が当たるスタンプラリーなど、子どもも大人も楽しみながら暮らしについて学べる催しが盛りだくさんです。暮らしの安全・安心、地域環境などを一緒に考えてみませんか。

▽消費者講演会 松井香織氏（整理収納アドバイザー）が、「暮らし快適クローゼット」をちよつとしたコツで楽になる！子ども服の整理と収納」をテーマに講演を行う。
 時間 10時30分～12時
 定員 先着100人
 申し込み 9月20日（金）までに、電話で安心安全推進課へ。
 ▽LEDソーラーライト作り
 太陽電池でLEDソーラーライトを作成し、構造などを学ぶ。
 時間 ①11時～、②13時30分～（各1時間程度）
 定員 各回5組（小学生と保護者）
 費用 800円
 申し込み 9月5日（木）～18日（水）までに、電話で帯広消費者協会（☎22・7161）へ。



清涼飲料水の糖度調べの様子

消費生活展イベント一覧

体験	清涼飲料水の秘密を知ろう！糖度調べ
	秋の味覚試食会（11時～）
	LEDソーラーライト作り 要申込
	脳トレクイズにチャレンジ
	新聞紙エコバッグ・ネコキャップ作り
	はかりにチャレンジ
	気になる塩分試飲チェック
展示	消費生活展50年を振り返る
	特殊詐欺の手口を知ろう
	新洗濯表示 知っていますか？
	「終活」をご存じですか
	介護保険制度資料コーナー
	ご存知ですか 新案内マーク
	シルバー人材センターの取り組み
その他	住宅に関する情報コーナー
	消費者講演会 要申込
	成年後見相談コーナー
	地場産野菜・手づくり味噌の販売
	手作りアクリルたわし販売
古布回収コーナー	

タベルナ・ラ・オビヒロ 今回のテーマは 学校給食

コロコロチキンのバジル風味

- 材料 〈4人分〉
- 若鶏もも肉ぶつ切り……………360g
 - 生塩こうじ……………大さじ1（20g）
 - おろしショウガ…………チューブ4cm（1.5g）
 - おろしニンニク…………チューブ1cm（0.5g）
 - 乾燥バジル粉……………小さじ1/2（0.5g）

- 調理手順
1. フライパンに油（分量外）を熱し、鶏もも肉を炒める。
 2. 生塩こうじ・ショウガ・ニンニクで味付けする。
 3. 火が通ったら、バジルを混ぜて出来上がり。



下森栄養士

給食の人気メニューの一つです。鶏肉だけでなく、ほかの肉や野菜にもよく合う味付けなので、お好みの具材でも試してみてください。



ふるさとの日（9月～11月）

各月に1日ずつ地場産物を使用したメニューを出す「ふるさとの日」を、帯広の農産物が豊富に出回る9～11月の収穫時期に実施しています。十勝・帯広の安全で新鮮な農畜産物や水産物を多く使うことで、地場産物に対する理解を深め、郷土を大切に作る心を育むことを目的としています。



ふるさとの日給食（川西カレー・ゴボウサラダ）

市政のお知らせを放送しています

- ◆ラジオ（毎週月・水・金曜日）おびひろタウンインフォメーション（FM-JAGA77.8MHz）9:15～9:20 おびひろ広報メモ（FM-WING76.1MHz）9:30～9:35
- ◆テレビ 市役所だより（OCTV 11ch）毎日4回放送していて、市ホームページからもご覧になれます。

広報おびひろの感想を聞かせてください

最後まで読んでいただきありがとうございます。よりよい広報紙にするために「こうした方が読みやすい」など皆さんの感想をお聞かせください。

問い合わせ 広報広聴課（市庁舎3階、☎65・4109、FAX23・0156、Eメールreport@city.obihiro.hokkaido.jp）

