

美郷町空き家等情報登録制度をご利用ください

町では、町内の空き家・空き地の有効活用と定住促進のため「美郷町空き家等情報登録制度」を設け、空き家・空き地の情報の登録により利用を希望される方々への情報公開を行っています。空き家等の情報は、随時募集しています。詳しくは、下記までお問い合わせください。

※ 町では、所有者と利用希望者への情報提供は行いますが、賃借・売買のあっせん・仲介は行っていません。交渉・契約は所有者と利用希望者の当事者間で行っていただくことになりますので、ご了承ください。



問 町商工観光交流課 交流・商工班 ☎0187(84)4909

生涯学習課

10月19日(日)～10月24日(金) 美郷町学友館の「図書館」を休館します

蔵書点検のため、次の日程で美郷町学友館の図書館を休館します。美郷町学友館内の六郷出張所は通常どおり業務を行います。

休館期間●10月19日(日)～10月24日(金)の6日間

利用制限●図書館の休館中は、図書の閲覧や貸出、学習などでの利用ができません。

貸出中の図書の返却について

- ・六郷出張所開所時間内は、六郷出張所の窓口へ返却してください。
- ・夜間・月曜日は、美郷町学友館正面のブックポストへ返却してください。
- ・美郷町公民館、美郷町北ふれあい館でも返却できます。

問 美郷町学友館 ☎0187(84)4040

第10回美郷町中学校新人駅伝競走大会 第7回美郷町中学校新人女子駅伝競走大会

選手たちに
熱い声援を
お願いします

日時●10月15日(水)

女子スタート／午前10時

男子スタート／午前11時

※午前9時50分～午後1時

車両通行規制実施

コース●美郷中学校周辺特設周回コース

男子6区間：17.4km

女子5区間：10.5km

参加校●美郷町・大仙市・仙北市内の中学校

【大会開催に伴う交通規制にご協力ください】

大会開催中、駅伝コースでは車両通行止め等の交通規制が行われます。周辺住民の皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いします。

なお、観戦の際は指定の駐車場をご利用のうえ、通行規制が始まる午前9時50分までにご来場ください。



問い合わせ●町教育委員会 生涯学習課 スポーツ振興班 ☎0187(84)4916



虫歯のない子



ゆずと
藤谷 柚富 ちゃん
(西高方町)

お父さんと妹と一緒に歯みがきをがんばります。



ゆうひ
鎌田 雄陽 ちゃん
(笹巻)

寝る前に必ず仕上げみがきをがんばっています。



ふうが
嶋津 楓駕 ちゃん
(元本堂南部)

これからも歯みがきをがんばります。



つむぎ
照井 紬 ちゃん
(都野)

これからも歯みがきをがんばります。



こは
佐々木 心葉 ちゃん
(長岡森)

お姉ちゃんと一緒に歯みがきをがんばっています。



いさき
森元 衣咲 ちゃん
(安城寺上)

これからも歯みがきをがんばります。



ななか
高橋 奈々花ちゃん
(千屋中部)

むし歯をつくらないように歯みがきをがんばります。



たかひろ
亀井 貴仁 ちゃん
(東高方町)

お父さんと一緒に歯みがきをがんばっています。



すばる
齊藤 昂 ちゃん
(塚)

歯みがき大好き! 毎日の仕上げみがきもがんばっています。



とうま
高橋 冬真 ちゃん
(第一暁)

毎日の歯みがきをがんばっています。

もっと野菜を食べよう! 食改さんの 試してレシピ

子どもの食育や生活習慣病の予防食を勉強している美郷町食生活改善推進協議会(食改=しょっかい)会員の皆さんが、野菜を使った体にやさしいヘルシーレシピを紹介します。

【三色ニョッキのシチュー】

材料 5~6人分(下準備をしておきます)

ニョッキの材料

ジャガイモ(ゆでてつぶす) … 100g
ニンジン(ゆでてつぶす) … 150g
ホウレンソウ(ゆでてすりつぶす) … 1束
白玉粉 … 50g×3
豆乳 … 適宜

シチューの材料

鶏肉(ひと口大) … 200g
タマネギ(くし形) … 1個
しめじ(小房に分ける) … 1株
サラダ油 … 小さじ2
水 … 700ml
シチューの素 … 100g

作り方

- ①シチューを作る。鶏肉はひと口大に切って塩こしょうを振り、タマネギはくし形に切る。しめじは軸を除いて小房に分ける。フライパンを熱しサラダ油をひき、鶏肉、タマネギ、しめじを順に炒め、タマネギがしんなりしたら水を加え、強火で煮る。沸騰したら火を止め、シチューの素を加え、滑らかになるまで混ぜる。
- ②ニョッキを作る。白玉粉に豆乳を少しずつ加え、ダマがなくなったらつぶしたジャガイモと50gの白玉粉を混ぜる。白玉サイズの平らな丸型にし、沸騰した湯に入れて浮き上がってから1分で取り出す。同様に、ニンジンとホウレンソウでそれぞれニョッキを作る。
- ③①を温め直し、②のニョッキを加えてひと煮する。
※ニョッキの生地は耳たぶくらいの固さにします。やわらかすぎる場合は小麦粉を加えて固さを調節します。



ワンポイントアドバイス

新米の時期、温かい食べものが恋しくなります。白玉粉はもち米を粉にしたもの。モチリとした食感のニョッキになります。

問い合わせ ● 美郷町保健センター ☎0187(84)4900