

平成31年2月1日号

## 除雪作業にご理解ご協力をお願いいたします

- ☆ 深夜、早朝の除雪作業にご理解ください。
- ☆ 玄関前の雪処理は各家庭でお願いします。
- ☆ 道路への雪出しはやめましょう。



### 【早朝除雪出動基準】

- ◎ 午前1時から午前2時までの間の降雪状況により判断し出動します。  
 また、除雪作業時間は原則午前2時30分から午前7時30分までとし、通勤・通学時間帯前に終了するように努めます。
- ◎ 吹き溜まりの発生時、圧雪・わだち除去など除雪が必要な場合は、各地域局の判断により、早朝以外に一部出動する場合があります。

### 【出動判断基準】

- ◇ 前日午後5時以降の降雪量が10cm以上の場合
- ◇ 明け方までの降雪量が10cm以上になると予想される場合

### 【雪捨場】

※ 車両の大きさによって雪捨場が違います。  
 詳細については、建設部建設課にご確認ください。（☎ 32 - 2406）

## 旭地区・ごみ収集日

| 日  | 曜日 | 予定                   |
|----|----|----------------------|
| 1  | 金  | 燃やすごみ                |
| 2  | 土  |                      |
| 3  | 日  |                      |
| 4  | 月  | びん                   |
| 5  | 火  | 燃やすごみ                |
| 6  | 水  | ペットボトル               |
| 7  | 木  | プラスチック製容器包装類         |
| 8  | 金  | 燃やすごみ                |
| 9  | 土  |                      |
| 10 | 日  |                      |
| 11 | 月  | 飲食品用缶、古紙・衣類          |
| 12 | 火  | 燃やすごみ                |
| 13 | 水  |                      |
| 14 | 木  |                      |
| 15 | 金  | 燃やすごみ                |
| 16 | 土  |                      |
| 17 | 日  |                      |
| 18 | 月  |                      |
| 19 | 火  | 燃やすごみ                |
| 20 | 水  | 燃やさないごみ              |
| 21 | 木  | プラスチック製容器包装類         |
| 22 | 金  | 燃やすごみ                |
| 23 | 土  |                      |
| 24 | 日  |                      |
| 25 | 月  | 飲食品用缶、古紙・衣類          |
| 26 | 火  | 燃やすごみ                |
| 27 | 水  |                      |
| 28 | 木  | 金属類、ガラス・せと物、小型家電・乾電池 |

## ちょっと残った いぶりがっこで いぶりタルタルソース



### 材 料

いぶりがっこ 4~5枚  
 卵 2個  
 マヨネーズ 大さじ3  
 酢 大さじ1  
 砂糖 お好みで少々

### 《作り方》

- ① 卵を固めにゆで、細かくする。
- ② いぶりがっこはある程度食感を残したみじん切りにする。
- ③ ボウルに全部の材料を入れ、混ぜ合わせる。

鮭フライやエビフライなど、お好みのフライにかけて。  
 パリパリの食感で美味しいですよ♪

考案者：菅 妙子

## 旭子ども教室

冬休み期間中「旭子ども教室」が開催されました。子ども達にたくさんの“はじめて”を体験・学んでほしいと計画した、内容いっぱいの5日間でした。



先生紹介

1月7日～11日開催

- お正月遊び
- 座禅体験
- 近代美術館見学
- 縄文ペンダント作りと弓矢体験
- エイ凧づくり



## 受講生募集のお知らせ

### 【旭・健康の駅】

運動不足解消に、座ったままでできる体操です。楽しくからだを動かしましょう。

【と き】 2月28日(木)  
10:00～11:00

【内 容】 らくらく体操  
講話「お口の健康づくり」

### 【子育てセミナー】

～親子で味噌づくりを体験しよう～

お味噌の材料は、農薬を使わない大豆と麹と塩。仕込みが終わったお味噌は、持ち帰ってご家庭の冷蔵庫に保管します。

また、「味噌だま」の作り方と試食もあります。手作り味噌でお味噌汁。最高ですね♪

【と き】 3月2日(土)  
10:00～13:00

【材料費】 ひと組 1,000円

【定 員】 先着12組

【持ち物】 エプロン 三角巾  
おにぎり  
タッパー(1キロ用)

## 他館の講座紹介

今月号から各公民館の講座募集を掲載いたします。どの地域の方も参加できます。

やってみたい!と思った時が、生涯学習をはじめるときのタイミングです♪

2月22日(金) 発酵料理教室 中央公民館  
☎32-3137

3月6日(水) 防災教室 黒川公民館  
☎38-2111

※ 詳細は各開催公民館にお問い合わせください。