



【横手市 手続きガイド】をご利用ください

「手続きガイド」というサービスをご存じでしょうか。

横手市ホームページ「市民の方へ」から【手続きガイド】に入り、いくつかの質問に答えていくだけで、行政サービスに必要な手続きと窓口の場所、持参するものを簡単に確認することができます。手続きを行う際は、ぜひご利用ください。



手続きガイドは
こちらからも

《横手市ファミリー・サポート・センター》ご存知ですか

ファミリー・サポート・センターとは

人と人が支え合う相互援助活動であり、子育てのお手伝いをしたい人（サポート会員）と手助けしてほしい人（ファミリー会員）からなる会員組織です。

◆ こんな時にご利用ください

- 保育施設の開始時間までおよび終了後、子どもを預かります。
- 保育施設・放課後児童クラブの送迎をします。
- 学校の放課後や休みの日に子どもを預かります。
- リフレッシュしたいとき、子どもを預かります。



■ 利用料金

1時間 500円 (病気時や早朝等の預かりの場合 1時間 700円)

※ サポート会員さん、ファミリー会員さん、両方会員さんを随時募集しています。
お気軽にご相談ください。

[お問合せ] 横手ファミリー・サポート・センター本部 ☎ 35-7211
(Y2ぷらざ2階 横手市児童センター内)

横手の郷土料理 レシピ

隠れた郷土料理 八杯豆腐

★材料

木綿豆腐	1丁
出し昆布	10cm
煮干し	10尾
干しいたけ	3枚
しょうゆ	少々
酒	少々
片栗粉	少々
長芋	適宜
生姜	適宜
のり	適宜

★作り方

- ① 干しいたけは水で戻し、せん切りにする。
煮干しは頭と腹を取り除き水に浸す。
- ② 豆腐は5cmの拍子木切りにして水にさらしておく。
- ③ 鍋に水を入れ、昆布、煮干しでだしをとる。
そこに①のしいたけと戻し汁も一緒に入れる。
調味料で味を整え、水溶き片栗粉で少しとろみをつける。
- ④ ③に②の豆腐を入れ、沸騰させないように温める。
- ⑤ ④を椀に盛り、するおろした長芋、生姜などお好みでかけ、刻みのりを添えて出来上がり！



拍子木切り

食農推進課【食と農からのまちづくり】HPより

3月の旭地区・ごみ収集日

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

参加者募集

旭・健康の駅

すべての市民を対象に、月に1回「健康」をテーマに健康講座を開催しています。

開催日時 **3月25日(木) 午前10時～11時**

講座内容 **らくらく体操** (講師：健康の駅スタッフ)

参加費 **無料**

- ※ 当日は自宅体温を計測しマスク着用でご参加ください。
- ※ 新型コロナウイルス感染症の感染状況により、内容が変更または中止になる場合があります。