このマークが付いている記事は、市のホームページ「高島みてねっと!」で、動画がご覧いただけます。

保護者運営の朽木学童保育所が開所

子どもが小学校から帰宅しても家には誰もいない。留守の家に子どもだけをおいて、さびしい思いや危ない目にあわせたくない。友達と元気に遊び、楽しい放課後の生活を過ごさせたい。学童保育所はこんな思いをもつお父さん、お母さんの願いから作られてきました。

そんな状況のなか、9月10日(月)に朽木学童保育所を開所することができました。市内で2か所目の「保護者が運営する」学童保育所です。

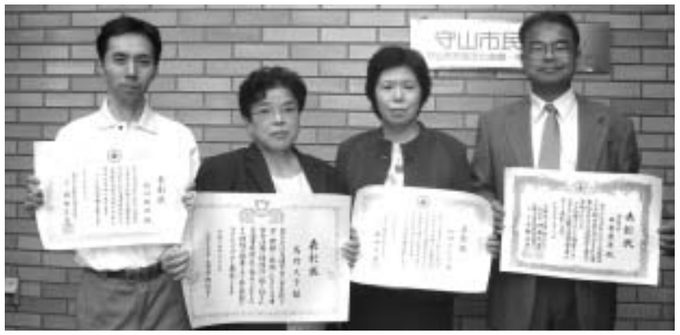
朽木の子どもたちが、地域の方々とふれあいながら、楽しく安心して放課後を過ごせるよう指導員とともにがんばっています。

子どもたちは毎日、宿題をしたり、友達と遊んだり、おやつを食べたりしながら過ごしています。

どんな様子なのか興味のある方は、親子で気軽にお越しください。

◆所在地：朽木市場505番地
(朽木中学校寄宿舎)

問朽木学童保育所　☎(38)2134



交通安全に尽力　栄えある受賞

交通安全に対する長年にわたっての多大な功績が評価され、9月7日(金)に守山市民ホールで開催された滋賀県交通安全推進大会で、4人の方が表彰されました。

《近畿管区表彰 交通安全功労者》平楽　康男さん(新 旭 町)
《滋賀県知事表彰 交通安全功労者》馬野　久子さん(マキノ町)
《滋賀県交通安全協会会長表彰 交通安全功労者》前川　英治さん(マキノ町)
《　〃　》地村とし子さん(安曇川町)

(交通対策課)

自転車2部門で入賞
日本マスターズ大会で高島勢大健闘!

9月15日(土)～16日(日)に滋賀県で開催された日本スポーツマスターズ2007びわこ大会には、高島市から5種目総勢32人が出場し、全国の精鋭を相手に大健闘されました。各種目の結果は次のとおりです。選手の皆さんお疲れ様でした。

【自転車競技】
岩佐浩治さん2部：8位入賞
鳥居早苗さん女子：8位入賞
【バスケットボール・男子】
2回戦進出
【ソフトテニス・男子】
2位トーナメント
準決勝進出
【軟式野球】
1回戦敗退
【バドミントン・男女】
予選リーグ・敗退

皆さんのご理解とご協力により、大会を無事に終えることができました。ご協力、ご声援ありがとうございました。

通行規制にご協力を
第26回マキノ健康栗マラソン

10月21日(日)マキノ健康栗マラソン大会の開催に伴い、道路の通行規制を実施します。

皆さんには大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

また、市内外から1、700人のランナーが参加されます。選手が通過します際には、温かいご声援をよろしくお願いいたします。

問市民スポーツ課
☎(32)4459

通行規制
10月21日(日)
9:00～12:30

ごみ袋の中は資源の宝庫
紙類の分別排出にご協力を!

ごみの減量化と資源化を推進するために行っている分別排出は、皆さんのご協力により、カン、びん、古紙などはかなり定着してきました。しかし「燃えるごみ収集袋」の中には、まだ資源化できる紙類や布類が約5割も含まれているのに、環境センターで焼却されているのが現状です。

紙は、そのほとんどがリサイクルできる資源です。新聞、段ボール、雑誌、本類はリサイクルできることがよく知られていますが、菓子箱、古封筒、包装紙、メモ、葉書、トイレットペーパーの芯なども同じようにリサイクルできます。これからは雑誌類と一緒に「その他の古紙」として排出してください。また、飲用紙パック、シュレッダー紙も今年度から収集を行っています。

皆さん一人ひとりのちょっとした手間が、ごみを減らし、環境の保全につながります。紙類の分別排出にご理解とご協力をお願いします。

(環境政策課)

臓器提供はあなたの意思が尊重されます
――10月は臓器移植強調月間です

臓器を提供したくない気持ちも、提供したいという気持ちもどちらも尊重されます。

しかし、その気持ちが伝わらなければどちらも叶いません。

臓器提供について考え、家族で話し合い、そして、その気持ちを示しましょう。

臓器提供に関する意思を国民健康保険被保険者証でも表示できるようになっています。(記入を強制するものではありません。)

臓器提供について、詳しくは……

日本臓器移植ネットワークにお問い合わせください。
フリーダイヤル　0120-78-1069
ホームページ　http://www.jotnw.or.jp

(保険年金課)

今のうち　予防が大事
メタボ対策!

10月は食生活改善普及月間です!

近年、がん、心臓病、脳卒中、糖尿病などの生活習慣病が大きな問題になっています。

生活習慣病は普段の生活習慣、特に食生活と深く関わっています。

正しい食生活で生活習慣病を予防し、健康生活を実現しましょう!

☆旬の食材を使ったメニュー☆
きのこの包みあげ【材料：4人分】

きのこ(しめじ、えのきだけなど)	300g
にんじん	40g
豚もも肉薄切り	60g
玉ねぎ	1／2個
青菜	1～2株
春巻きの皮	3枚
卵黄	1個
ワイン	大さじ3
かたくり粉	小さじ1
小麦粉	大さじ1
揚げ油	適量

【作り方】
①きのこは石づきをとり、食べやすい大きさに切る。にんじん、玉ねぎ、豚肉はせん切りにする。
②フライパンにきのこを入れ、ワインを加え、火をつける。にんじん、玉ねぎ、豚肉を加え、にんじんがしんなりしてきたら、青菜を入れる。塩・こしょう(各少々)で味をととのえ、水溶きかたくり粉を回し入れ、全体を混ぜて火をとめる。
③春巻きの皮1枚を4枚の正方形に切り分け、2辺に水溶き小麦粉でのりづけし、三角形の袋を作る。
④②の具を12等分し、③の袋に詰める。袋の口はしっかりのりづけする。
⑤③であまった水溶き小麦粉を水でゆるめ、そこに卵黄1個を混ぜて衣を作る。これに④をくぐらせ、中温の油で1分ほど揚げる。

エネルギー 282kcal
たんぱく質 7.9g
脂質 20.4g
カルシウム 29mg
鉄 1.2mg
塩分 0.1g

(健康推進課)