

鳥取市立病院非常勤職員募集

☎ 市立病院総務課 ☎ 0857-37-1522

試験区分	採用予定人数	受験資格
メディカル ソーシャルワーカー	1人	社会福祉士免許取得者

受験案内 市立病院1階総合案内、本庁舎・駅南庁舎1階総合案内、各総合支所、鳥取市関西事務所
で配布中

受付期間 1月24日(木)～2月20日(水)

試験日 2月26日(火)

※詳しくは受験案内または市立病院ホームページをご覧ください。

鳥取市公共料金の支払いが便利になりました

☎ 本庁舎出納室 ☎ 0857-20-3323

鳥取銀行イオン鳥取北支店 ☎ 0857-38-3881

公共料金の支払受付が土・日・祝日にも鳥取銀行の下記店舗で開始されました。

対象店舗 鳥取銀行イオン鳥取北支店
(鳥取市晩稲、イオンモール鳥取北内)

営業時間 10:00～18:00(12月31日～1月3日を除く)

取扱業務 鳥取市公共料金など(各種税金・国保料・保育料・上下水道使用料など)

「新・鳥取の家庭料理2」を発売しました

☎ 第二庁舎経済・雇用戦略課 ☎ 0857-20-3249

本市では、地産地消の取り組みの一環として、「鳥取の食材」を活用した「新・鳥取の家庭料理」を発行しています。

このたび、忙しい主婦の味方“味付けの素”を紹介した「新・鳥取の家庭料理2」も発行しました。この本は平成23・24年度「鳥取の食材を活かす料理講習会」で講師を務めていただいた、分けとく山総料理長の野崎洋光さんのご協力により発行することができました。身近にあるととても役立つ一冊です。

《販売場所》

- ◆市役所第二庁舎1階 経済・雇用戦略課
- ◆鳥取市ふるさと物産館 (JR鳥取駅構内)
- ◆鳥取砂丘情報館 サンドパルとっとり (鳥取砂丘砂の美術館横)
- ◆地場産プラザ「わったいな」 (賀露町)

《販売価格》 500円(税込み)



市営住宅入居者募集

☎ 本庁舎建築住宅課 ☎ 0857-20-3291

入居を希望する人は、所定の申込書に必要事項を記入のうえ、添付書類を添えてお申し込みください。

配布開始日 2月1日(金)

受付期間 2月19日(火)～26日(火)

申込書配布場所 ▷建築住宅課(本庁舎1階)
▷駅南庁舎総合案内
▷各総合支所産業建設課

申込書提出場所 ▷建築住宅課(本庁舎1階)
▷各総合支所産業建設課

※添付書類には、取得に日数がかかるものもありますので、早めの手続きをお願いします。

※申請書に添付する書類は申込者の家族構成、収入状況、住宅事情などによって異なりますので申込書配付時に説明を受けてください。

※駅南庁舎総合案内は申込書の配布のみで手続きの説明や申込書の受け付けはできません。

種別	団地名	戸数	規格	月額家賃(円)
一般	旭町	2	3DK	20,500～32,700
	湖山	1	3DK	27,800～41,400
	徳吉	4	3DK	14,400～21,500
	西品治北	1	3DK	29,500～43,900
	湯所	1	2DK	24,700～36,900
	河原長瀬	1	3DK	14,600～21,800
	用瀬三角	1	3DK	26,500～39,500
	佐治ほき元	1	3DK	16,000～23,800
	青谷あさひ	1	2LDK	24,000～35,700
	青谷城山	2	3DK	13,900～21,000
身障者	旭町	1	2LDK	23,800～35,400
改良	馬場	1	3DK	21,700～32,300
	河原下佐貫	1	3K	15,000
勤労者	青谷城山	1	1K	22,000
		2	2DK	28,000
若者向	グリーンハイツあおや	4	1DK	35,000
		2	2LDK	45,000
		1	店舗	39,900
特公賃	大森	2	3DK	66,500～78,500
	湖山	2	3DK	68,000～80,000

市営住宅の入居収入基準が変わります。

☎ 本庁舎建築住宅課 ☎ 0857-20-3291

平成25年度から市営住宅の入居収入基準を改正します。これは、より住宅に困っている人の入居を優先するためですが、合併地域の子育て世帯の特例などの措置もあります。詳しくは、建築住宅課までお問い合わせください。

《本来階層》

158,000円/月以下 ⇒ **104,000円/月以下**

《裁量階層》

214,000円/月以下 ⇒ **139,000円/月以下**

※合併地域の子育て世帯は259,000円/月以下

収入超過者への家賃加算開始は2年間の猶予期間を設けています。

《裁量階層の子どもの定義》

小学校就学まで ⇒ 義務教育修了まで

祝日のごみ収集（鳥取地域）

問 本庁舎生活環境課 ☎ 0857-20-3217

月日	可燃ごみ	古紙類	ペットボトル	プラスチック	食品トレイ・資源ごみ 小型破碎ごみ
2月11日(月・祝)	該当地区は収集します		13日(水)に振り替えて収集します		お休みします

※朝8時までには必ずごみを出してください。

※新市域については総合支所だよりをご覧ください。各総合支所市民福祉課（☎ 16 ページ）までお問い合わせください。

ごみステーションの回収容器や防鳥ネットなどの 取り扱いに注意してください。

日ごろより、町内会などを通して、市民のみなさんにはごみステーションを適正に管理していただいておりますが、度重なる大雪や、強風などの悪天候により、ごみステーションの回収容器や防鳥ネットなどが飛散する可能性があります。つきましては、回収容器やネットなどが散乱しないよう、今一度確認していただきますようよろしくお願いいたします。

乾電池・蛍光灯の収集 ～2月～

他のごみと区別し、それぞれ別の透明または半透明な袋などに入れ、**2月1日(金)～7日(木)の小型破碎ごみの収集日(鳥取地域)**にごみステーションに出してください。蛍光灯は購入時のケースに入れるなど、壊れないようにしてください。



**平成24年10月1日
からレジ袋無料配布は中止となりました。
お買い物は「マイバッグ」
で!**

鳥取の食材を活かす料理コンテスト優秀作品紹介

問 第二庁舎経済・雇用戦略課 ☎ 0857-20-3249

12月2日に行われた「鳥取の食材を活かす料理コンテスト」で、地産地消費に選ばれた2作品を紹介します。
※最優秀賞の2作品はとっとり市報1月号に掲載。

地産地消費《一般の部》

「鳥取の海と山の幸をしいたけでギュッとサンド」

いでのいかにすえ

出井和江さん（鳥取市福部町）



材料（4人分）

しいたけ	8個	塩麴	適量
モサエビ	8尾	《付け合わせ》	
里芋	中3個	サニーレタス	
とろけるチーズ	少々	そうめんカボチャ	
レンコン	中1個	みょうがの甘酢漬	
長芋のすりおろし	少々		

- ① 里芋は茹でてつぶす。モサエビは背ワタ・尾を取って観音開きにし、軽く塩麴を塗っておく。
- ② レンコンは皮をむき、5mmの輪切りにし、水にさらしておく。
- ③ しいたけは裏側に十文字の隠し包丁をし、軽く塩麴を塗っておく。
- ④ れんこんの穴にチーズを入れ、つぶした里芋をれんこんの両面につける。さらに両面にモサエビもつけ、溶き卵とすりおろした長芋を混ぜたものをつけてから両面をしいたけでサンドする。
- ⑤ 溶き卵、小麦粉パン粉をつけて、180度の油で揚げる。
- ⑥ 季節の野菜を彩りよく添える。



地産地消費《プロの部》

「大山地鶏としいたけ、ごぼうのサクサク温サラダ仕立て」

もりもとのてたか

森本英孝さん

（アイワナドゥ岩戸）



材料（4人分）

大山地鶏	2枚(600g)	つけ汁	干しいたけ戻し汁	400cc
ごぼう	1/2本		酒	120cc
しいたけ	小12個		濃口しょうゆ	60cc
にんにく	4片	ドレッシング	米酢	30cc
塩	少々		水	40cc
サライ	水菜 1/2束		レモン汁	5cc
用	キャベツ 1/8玉		ナンブラー	30cc
	にんじん 1/2本		三温糖	40g
	トマト 少々		おろしにんにく	少々
	パプリカ 少々		一味とうがらし	小さじ1
	パクチー 少々		鷹の爪(刻み)	少々
	温泉卵 4個			

- ① ごぼうを適当な大きさに切り、酢水にさらしておく。
- ② つけ汁と水気を切ったごぼうを鍋に入れ、一度沸騰させ、弱火にして5分ほど煮る。
- ③ 粗熱がとれた②に、半分に切った鶏肉、半分に切ったしいたけ、おろしにんにくを15分ほど漬ける。
- ④ キャベツ・にんじんは千切り、水菜はざく切りにし水にさらし、水気をきってボウルに合わせておく。
- ⑤ ③の具をザルにとり、軽く水気をとり、鶏肉を網焼きにし、塩少々を振る。
- ⑥ にんにくをスライスし、180度の油で30秒ほど揚げる。
- ⑦ しいたけと細切りにしたごぼうに片栗粉をつけて、180度の油で1～2分程度揚げる。
- ⑧ ⑤の鶏肉を適当な大きさに切り、⑥のにんにくと、トマト・パプリカ・パクチーと一緒に④の野菜の中に入れ、ドレッシングを味を見ながら適量入れて和える。
- ⑨ ⑧を器に盛り、真ん中に温泉卵をのせ、周りに⑦のしいたけとごぼうを飾る。