

いなば ぴよんぴよんネット
デジタル 12ch
《10月の番組ガイド》
鳥取市広報番組

とっとり知らせたい!
TOTTORI SHIRASETAI!

市民と行政がつながるTV「とっとり知らせたい!」。さまざまな情報をお送りしています。みなさんの「知らせたい!」情報も待っています。

【放送】毎週金・土

「鳥取のうまいで!」は和菓子。「元気です」は、演芸サークル花えみの会や、グリーンツアーリズム用瀬のみなさんをご紹介します。



「市役所探検」は、鳥取城の謎! 「とっとりっ子すまいる」は末恒小学校です。

そのほか、秋のイベント情報満載! ぜひご覧くださいね!

Facebook「とっとり知らせ隊」もチェック!

静止画文字情報 (音声付き)

「鳥取市からのお知らせ」【放送】毎週水・木・金・土

いなばぴよんぴよんネット
自主制作番組

農業番組『いなばアグリタイム』【放送】毎週水・木

西条柿など秋の味覚の収穫や実りの秋を祝うイベントの様、栽培情報などをお伝えします。

地域情報番組『とっとりウオーキング』【放送】毎週日・月

芸術や文化の秋を迎え、市内各地の公民館行事やまちづくり活動などを紹介します。

生活情報番組『ぴよんぴよんワイド』【放送】毎週火

市内各地で開催されたイベントや講演会の模様、鳥取県内のCATV局から届いた話題などをお送りします。

手話番組『手話でコミュニケーション』【放送】毎週日・月

ニュースや話題、行事、お知らせを手話や字幕で紹介します。

122ch (第2放送)

週替わりでリクエスト番組やイベント番組を再放送。また、テレビでしゃんしゃん体操を毎日放送中!

※番組の放送時間や内容はホームページまたはデジタル放送の電子番組表 (EPG) をご覧ください。

情報をお寄せください!

いなばぴよんぴよんネット ☎ 0857-22-6111

※放送内容は予告なく変更することがあります。

番組の放送時間は、ホームページでも紹介しています。
http://www.inabapyonpyon.net

平成 28 年度保育園入園申し込み

問 駅南庁舎児童家庭課

☎ 0857-20-3464 ☎ 0857-20-3405

各総合支所市民福祉課 (☎ 12 ページ)、各保育園

各保育園・市役所駅南庁舎児童家庭課・各総合支所市民福祉課にある申込書 (10月26日 (月) より配布予定) に、必要事項を記入のうえ、入園を希望する園に直接お申し込みください。

受付期間 11月2日 (月) ~ 11月20日 (金)

※詳しくは、市報 11 月号に掲載予定です。

学校給食センター調理業務 民間委託事業者の募集

問 第二庁舎学校保健給食課

☎ 0857-20-3372 ☎ 0857-29-0824

本市では、民間事業者の専門的な知識や技術の活用を図り、業務の効率性を向上させることで、より充実した学校給食を提供するため、平成 28 年度から平成 32 年度までの 5 年間、第一、河原学校給食センターの調理業務を民間事業者へ委託します。

事業者については、公募型プロポーザル (企画提案) 方式により、募集・選定します。

※詳しくは、本市公式ホームページをご覧ください。

水道標語が決まりました!

問 水道局経営企画課 ☎ 0857-53-7953 ☎ 0857-53-7802

水道週間 (毎年 6 月 1 日 ~ 7 日) にちなみ、標語を募集したところ、286 点の応募がありました。

入賞作品をご紹介します (入選作品、入賞者は順不同、敬称略)。

特選

谷口はな (岩倉小4年) 水道水 くらしをささえた 百年間

準特選

森本悠可 (美和小6年) 一日を 水道水に 守られる

井原雪乃 (北中2年) 水道水 飲んでわかった そのうまさ

田原悦子 (一般) この旨い 鳥取の水 次の世に

努力賞

山本悠惺 (東郷小3年) 水道水 自然のめぐみ つまってる

石破渉瑛 (日進小4年) 水道水 元気のみなもと 大切に

釜本美夢 (岩倉小4年) 鳥取に 元気をくれる 水道水

村上紘末 (神戸小6年) いつだって 心うるおす 水道水

藤田弦己 (逢坂小6年) 鳥取の おいしい水道水を

大切にしよう

市報 9 月号の訂正

問 本庁舎広報室 ☎ 0857-20-3132 ☎ 0857-20-3056

とっとり市報 9 月号 (恋結びパーティー 2015) に誤りがありました。以下のとおり、お詫びして訂正します。

・23頁: とき 11月15日 (日) (誤: とき 11月16日 (日))

生活環境課からのお知らせ

問 本庁舎生活環境課 ☎ 0857-20-3217 ☎ 0857-20-3045

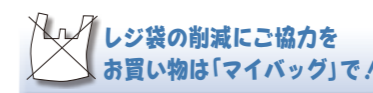
10月のごみ収集 (鳥取地域)

祝日のごみ収集日にあたる地区は、ごみ収集のスケジュールが変更になります。

| 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 |
|----------------------|------------|-----|---------------------|------------|----------------------|
| 10月12日 (月) (体育の日) | 該当地区は収集します | | 14日 (水) に振り替えて収集します | 該当地区は収集します | お休みします |

※ごみは必ず収集日を守り、朝8時までに出してください。

※新市域については総合支所だよりをご覧ください。か、各総合支所市民福祉課 (☎ 12 ページ) までお問い合わせください。



乾電池・蛍光灯の収集 10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、10月1日 (木) ~ 7日 (水) 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。

シリーズ ごみ減量のヒント vol.2

■生ごみを減らしましょう!

可燃ごみの約半分は水分です。生ごみの水切りをすることにより、悪臭や腐敗の防止になり、ごみ袋を軽くすることができます。

◆まずは生ごみをださない工夫を!

- ・食品は無駄に買わず、必要な分だけ買うようにする。
- ・食べ残しを減らす。
- ・野菜や果物の皮をむくとき、必要以上に厚く切りすぎない。
- ・野菜の皮や根本、葉などのうち、利用できるものは捨てずに工夫して調理する。

※市販の水切りグッズなどを使用し、生ごみの水分をしぼるのも効果的です。

◆ワンポイント

生ごみは濡らさないことがポイントです。野菜などは水洗いする前に、食べられる部分と使わない部分 (生ごみになるもの) とを切り分けておきましょう。

■大好評です! 「段ボールコンポスト講習会」

生ごみを減らし、有効活用していただくため、鳥取市では生ごみ堆肥化の方法のひとつ「段ボールコンポスト」の講習会を行っています。開催団体を募集していますので、詳細につきましては生活環境課までお問い合わせください。講師を派遣します。



講習会の様子

学校給食レシピ vol.9 とっとりっ子の「いただきます!」

10月19日食育の日 ★「とっとりふるさと探検」献立★

毎月19日食育の日に合わせて、全ての小中学校に、市内各地域の共通食材を使用した学校給食を提供し、児童生徒へその地域の産物のすばらしさや、風土、食文化を伝えています。

問 第二庁舎学校保健給食課 ☎ 0857-20-3372 ☎ 0857-29-0824

●河原学校給食センター ささみフライの梨ソースかけ



- 給食メニュー
- ・米粉パン
 - ・牛乳
 - ・ささみフライの梨ソースかけ
 - ・鳥取ちゃんこうどん
 - ・梅ドレッシングサラダ

【栄養士-ロメモ】

赤梨は、果肉がやわらかく糖度が高いのが特徴で、ソースの材料として使うと、甘さが引き立ちおいしくなります。ささみフライ以外にも、トンカツや魚のフライにも合います。

10月、佐治町の「赤梨」を使用したレシピを紹介します。



河原学校給食センターキャラクター「いただキング」

●材 料 (4人分) ●

| 【ささみフライ】 | 【梨ソース】 |
|----------------|-------------------|
| ささみ 50g×4切れ | 中濃ソース 15g (大さじ1杯) |
| 塩 少々 | ケチャップ 15g (大さじ1杯) |
| こしょう 少々 | 赤梨 20g |
| 小麦粉 3g (小さじ1杯) | |
| 片栗粉 3g (小さじ1杯) | |
| パン粉 6g (大さじ1杯) | |
| 揚げ油 適量 | |

- ① ささみは開いて塩、こしょうをふります。小麦粉と片栗粉は合わせて適量の水で溶いておきます。
- ② ささみを水で溶いた小麦粉と片栗粉にさっとくぐらせ、パン粉をつけて揚げます。
- ③ 赤梨は皮をむいてすりおろしておきます。すりおろした赤梨と中濃ソース、ケチャップを混ぜ、煮立てソースを作ります。
- ④ 揚げたささみフライに梨ソースをかけて完成です。

| 1人分 | エネルギー | 154kcal | 脂質 | 5.9g |
|-----|-------|---------|----|------|
| | タンパク質 | 12.9g | 食塩 | 0.8g |