水の宴」の参加者も募集してい

ます。

など、

家庭や親

地

域

自の

彫容

日本画、洋画、書道、

、デザ

-ン、写真、

刻、

工芸、

企画展

畤

月 12 11

, 19 日

 $\overline{\bigcirc}$ 

 $\nabla$ 

搬入日

月 体

(H680

## 習平会成 手話実技・聴覚障がい者福祉など (入門編) 受講者29年度手話奉仕員養成講

6 国府町町屋72間 因幡万葉歴史館 TEL (EXX 0857-0857-国府町町屋726) 26 26 7

文

TEL 0857 0857

20 20

学校名 分の生き方につ 合わせ先まで 程度も可) 稿用紙3枚程度 人との関わりの重要性 募 学 年 9月2日(金) を在学中の学校または問 名前を記入のうえ、 (小学校低学年は2枚 いて 女性を認識: 考える機会とす までに、 、 題名·

原

育館

※例年と会場が変更になってお

5 =

 $\widehat{\exists}$ 

所

鳥取市教育センター

ります

 $\bigcirc$ 

でご注意ください。

対県東 通学し

部に在住または鳥取市に通勤、

いる中学生以上の

き2千円

(学生は無料)

募 料

開催要項

人につ

ドは本庁・

駅南庁舎

各総合

閰 青少年育成鳥取市民会議事務局 ・スポ 857 ツ課生涯学習係内 魚町39番地 生涯  $\widehat{=}$ 

80

FAX

もらったと思う経験、 いることがらや家族から大事に ル度 小 家庭の日」 中学生 () 家族で うれしかった

がある-

2千円 (テキスト代別)

容 扙

(1)

9 月 14

 $\Box$ 

(木)

必着で、

申込書を

郵送で問い合わせ先へ

鳥取県中部聴覚障がい

者センタ

ことや

ほっとした出来事がわかる

ŧ

覚障が

いの

ある

人の福祉に理解と熱意

所

県民ふれ

あ 45 \{

会館

(扇町)

員

※先着順

対高校生以上で、

聴 40

 $\Box$ 

週水曜日18

20

.. 45

(全21回)

に関する講義

時

10月3日から、

毎

(FAX) TEL

0858 0858-

27

2360

2355

「親になる自分、 ②中学生のみ

その理想と決「わたしの家庭

倉吉市葵町724

15

第万

20葉 回フ

I

テ

1

万葉集朗唱の会

参加者

万葉衣装を着てリ

方式で

順番に朗 余首を、

ŧ

個

大伴家持が詠んだ歌47

平成 ク29 年

鳥取市内の 小 ·中学生共通

大切に

6

鳥取市民美術展作品

本庁舎文化交流課

開催要項 ムペ

、取扱店で配布。

-ジでダウンロ

·可能

FAX TEL 問 式ホ 支所・ 出品力·

0857-0857

3040 3226

20 20

# ガイナーレ鳥取 2017

鳥取県内の小・中・高・大学生は、2017シーズンホームゲー ムの観覧無料

試合日程	キックオフ	対 戦 相 手
8月26日(土)	<b>月26日(土)</b> 18:00 SC 相模原	

※当月(4日以降)分と、翌月(7日まで)分の情報 を掲載しています。

間株式会社 SC 鳥取 € 0857-30-3033

氏 料 **所** 因 医

8 月 31 日

住所

郵送・電話・ファクシミリの

電話番号・

希望時間を明記

とき

内容

定員

参加料

無料

使っても朗読調

も 構

ませ

\*

参加者全員

朗唱方法は自由で、

百人 プを問い

開館時間 9:00 ~ 19:00 (土・日曜は 17:00 まで)

゚゙ ロデ

1

をつけて

ŧ

楽器

唱中の写真を後日プレゼ

10月15日

9

13

因幡万葉歴史館

「伝承館」

料

万葉衣装を着用

(衣装貸出し可)

※休館日は、毎週火曜日、毎月最終の木曜日

読み聞かせボランティア養成講座

10:30 ~ 12:00

■気高図書館 € 0857-37-6036 開館時間 10:00 ~ 18:00

用瀬図書館 € 0858-87-2702 開館時間 10:00 ~ 18:00

9月13·20·27日、10月11日、11月8日(水)

9月13日(水)「読み聞かせの方法」

9月20日(水) 「絵本の選び方①」

9月27日(水) 「絵本の選び方②」

10月11日(水) 「ストーリーテリングとは」

11月 8日(水) 「受講生による実技発表」

対 象 読み聞かせボランティアとして活動している人または

20人(定員を超えた場合は初心者を優先)

中央図書館では、「子育て支援コーナー」を設置し、運用

を開始しました。妊娠・出産・育児に関する雑誌のほか、子

育て関連図書を配置します。また、子育てに関するパンフレッ

お父さん、お母さんなど子育て世代の人はもちろん、子育

てをサポートする活動をされている人にもご活用いただける

コーナーに育てていく予定です。どうぞご利用ください。

募 集 8月30日(水)まで

したい人で5回連続して受講できる人

子育て支援コーナーを設置しました

トやイベント情報なども随時提供します。

#### ポリテクセンター鳥取 受講生募集(10月期生) 鳥取市雇用促進協議会 【雪气型供均衡数】。【CAD/NC加工均衡数】

い商談力習得セミナー】

30人

30人

問鳥取市雇用促進協議会事務局

プセミナー】

【电对应闸控制件】。【CAD/NC加工控制件】		
募集期間	8月18日(金)~9月14日(木)	
訓練期間	10月3日(火)~平成30年3月30日(金)	
受講 料	無料 ※テキスト代(約1万円)は自己負担です。	
定員	10人(電気設備技術科) 15人(CAD/NC加工技術科)	
応募方法	受講申込書をハローワークに提出してください。	
選考日	9月20日(水)	

間ポリテクセンター鳥取(若葉台南七丁目) £0857-52-8802

http://www3.jeed.or.jp/tottori/poly/

#### リファーレンいなば ê ê リサイクルファクトリー8月スケジュール

内 容	日時	定員	費用
マイバッグ(大型・マチ有り)	17日(木) 10:00~15:00	5人	無料
PP四角編み	20日(日)10:00~15:00	5人	無料
健康布ぞうり	26日(土)10:00~15:00	10人	100円

参加申込 当月1日より受付(先着順)

※各教室により、布などの材料をご持参頂く場合があ ります。詳しくは、電話でお問い合わせください。

※上記以外の体験講座や外部出張も行います。お気軽 にご相談ください。

間リファーレンいなば (伏野 2220) 🔏 0857-59-6026 (月曜日休館 ※ただし月曜日が祝日の場合は翌平日) ※臨時休館日:9月2日(土)(施設保守点検のため)

#### 学校給食レシピ vol.17 とっとりっ子の「いただきます

9月19日食育の日 ★ 「ふるさと鳥取お宝」 献立★ 毎月19日食育の日に合わせて、地域で育まれた食材を献立に取り入れ、 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 <a>6</a> 0857-20-3372 <a>6</a> 0857-29-0824

### ●鳥取地域学校給食センター **くろぼっこの大原トマト煮**



#### 給食メニュー

- ご飯
- 牛乳 ・おろしソース ハンバーグ
- キャベツのスープ
- ★くろぼっこの 大原トマト煮

#### 【栄養士一口メモ】

気高町逢坂地域に広がる黒い土は「くろぼく」と呼 ばれ、水はけがよく、栄養分が豊富です。この土で育っ たじゃがいもの「くろぼっこ」は、ほくほくとして甘 みがあるのが自慢です。

#### 気高町の「くろぼっこ(じゃが いも)」と大原トマトを使用し たレシピを紹介します。

€ 0857-20-3134 € 0857-20-3046

atottori-koyou@city.tottori.lg.jp

らの教科書」を進呈)

とりぎん文化会館第4会議室

※申込みは、研修開催日の1週間前までにファクシミ

(〒680-8571 上魚町39 第二庁舎経済·雇用戦略課内)

リ、電子メール、郵送のいずれかで問い合わせ先へ

## ● 材 料 (4人分) ●

豚肉(もも) 40g ケチャップ 30g ウスターソース くろぼっこ 150g 7g 100g 砂糖 たまねぎ 1g グリーンアスパラガス 20g こしょう 0.04g にんにく 1.6g ∖オリーブ油 1.6g 大原トマト(ピューレ) 30g 水 適量

【営業トップをめざせ!! お客様に信頼されるスベらな

ンと商談スキルを学ぶ

9月6日(水)9:30~16:30(昼休憩含む)

お客様との信頼関係を築くコミュニケーショ

鳥取市の事業所で、主に営業・販売・接客・

購買などの対人折衝スキルを必要とする業務

無料(テキストとして「スべらない商談力」を進呈)

9月7日(木) 9:30~16:30(昼休憩含む)

部下を育成する実践OJTの手法を学ぶ

織を率いるチームリーダーなどを優先

部下との信頼関係の醸成にもとづき、その

能力を引き出して活躍に結びつけるための

鳥取市の事業所で、部下を持つ管理者と組

無料(テキストとして「リーダー3年目か

なっしちゃん

に携わる若手・中堅職員などを優先

【部下を育てる!! 部下の心に火をつけるリーダーシッ

- ① 豚肉は 1 撃幅、くろぼっこはさいの目で切り、たま ねぎは薄切り、グリーンアスパラガスは 2撃の斜め 切りにし、にんにくはみじん切りにします。
- ② オリーブ油でにんにくと豚肉を炒めます。たまねぎ、 くろぼっこを加えてさっと炒めた後、ひたひた程度 の水を入れて煮ます。
- ③ 大原トマトピューレと☆の調味料を入れてさらに煮 込み、グリーンアスパラガスを加えて仕上げます。

エネルギー 71kcal 脂質 タンパク質 3.2g 食塩

1.0g 0.3g

**27** Tottori City News Letter 2017.8