

鳥取市公式 Instagram 今月の1枚



@kikopoppo さん「雪うさぎ」

雪が降ると大変なことも多いですが、かわいらしい雪うさぎにほっこりします。

Instagram 公式アカウント
アカウント名: tottori_city

放送大学公開講演会

問 放送大学鳥取学習センター
TEL 0857-37-2351
FAX 0857-37-2352
MAIL newtottori@ouj.ac.jp
時 2月20日(日) 13:30~16:00
所 中央図書館多目的ホール
容 「ウィズコロナ時代」に生きる
第1部 ▼演題:「過去に実施した
た鶏コロナウイルス研究からコ
ナ禍の先行きを考察」▼講師:
大槻公一さん(鳥取大学名誉教授)
第2部 ▼演題:「新しい感染症
対策について」▼講師:能勢

いなばの〜んびりサニャ!!

問 河原城風土資産研究会
TEL 0858-85-0046
FAX 0858-85-1946
時 2月20日(日) 13:30~15:30
所 青谷 容 わかば農法で栽培さ
れた特産いちご「とっぺおき」収

クロスロードゲームワーク
シヨップ in Tottori

問 にはんごがくしゅうかい(豊田)
TEL 080-6314-5912
MAIL ngakushukai@gmail.com
時 3月6日(日) 13:00~16:00
所 とりぎん文化会館第4会議室

国際交流公開講座
ドイツってどんな国?

問 本庁舎文化交流課(34番窓口)
TEL 0857-30-8022
FAX 0857-20-3040
時 3月5日(土) 13:30~15:00
所 麒麟 Square 多目的室1
容 ▼講師:シュターク・アンネ
マリー(鳥取市国際交流員)
員 80人 ※先着順 料 無料

第61回麒麟のまち
鳥取市美術展作品

問 本庁舎文化交流課(34番窓口)
TEL 0857-30-8021
FAX 0857-20-3040
容 日本画、洋画、書道、デザイン、
写真、彫刻、工芸など 時 開催日:
5月29日(日)~6月5日(日)
所 鳥取県立博物館 対 麒麟のま
ち圏域(鳥取市・八頭町・若桜町・
智頭町・岩美町・新温泉町・香美
町)在住者、中学生以上 料 1
人につき2千円(学生は無料)
※開催要項・出品カードは、本庁
舎、駅南庁舎、各総合支所、開催
要項取扱店で配布(2月下旬予
定)。本市公式ホームページでも
ダウンロード可能。

第23代しゃんしゃん鈴の音大使

問 鳥取しゃんしゃん祭振興会
TEL 0857-20-3210
FAX 0857-29-1000
容 鳥取しゃんしゃん祭を盛り上げ
るとともに、県内外での各種イベ
ントに参加し、鳥取市の魅力を広
くPRする 案 市内に在住・在
勤・在学の18歳以上の人 員 3人
募 募集チラシ裏面の応募用紙を
記入し、写真および市内に在住な
どの証明ができるもののコピーを
添付し、持参・郵送のいずれかで、
3月11日(金) 必着で問い合わせ
先まで。※応募用紙はしゃんしゃ
ん祭ホームページでも配布。

自衛隊からのお知らせ

問 自衛隊鳥取募集案内所(東町二丁
目302 鳥取第2地方合同庁舎1階)
TEL 0857-26-4019
【自衛隊幹部候補生採用試験】
容 募集種目:一般幹部候補生(飛
行要員を含む) ▼受験資格:令
和5年4月1日現在、22歳以上26
歳未満の者(20歳以上22歳未満は
大卒者(短期大学を除く)、令和
5年3月卒業見込みを含む)、大

学院修士課程修了者(見込み)は、
28歳未満 ▼休日など:週休2日
制、祝日、年末年始特別休暇、夏季
特別休暇、年次休暇など 時 ▼試
験日(1次試験):4月23日(土)、
24日(日) ※24日は飛行要員希望
者のみ 所 ▼試験場所:鳥取市
内 額 ▼俸給:大卒22万6500
円、大学院卒24万7500円(令
和3年1月1日現在) ▼賞与:年
2回(6月、12月) 募 3月1日
(火)~4月14日(木) ※詳しく
はお問合せください。

予備自衛官補

問 ▼採用区分:一般公募および技
能公募 ※技能公募は、衛生・語
学・整備・情報処理・通信・電気・
建設の国家免許資格などを有する
もの ▼受験資格:一般公募は1
8歳以上34歳未満、技能公募は18
歳以上で保有する資格に応じて53
歳~55歳未満 ▼教育訓練:一般
公募は50日/3年以内、技能公募
は10日/2年以内 時 ▼試験日:
4月11日(月)~17日(日)のい
ずれか1日 ▼合格発表:5月31
日(火) 所 ▼試験会場:一般公
募は米子駐屯地、技能公募は善通
寺駐屯地など 額 教育訓練招集
手当:月額7900円 募 4月
8日(金)まで

学校給食レシピ vol.40 とっとりっ子の「いただきます!」 問 本庁舎学校保健給食課 TEL 0857-30-8417 FAX 0857-20-3952

地域で育まれた食材を献立に取り入れ、児童生徒へ地域の産物のすばらしさや、風土、食文化を伝えています。

●湖東学校給食センター 塩こうじスープ

●材 料 (4人分) ●			
鶏もも肉	40g	エリンギ	25g
こまつな	30g	塩こうじ	25g
だいこん	100g	野菜パイヨン	2g
たまねぎ	120g	塩	少々
にんじん	30g	水	400g

- 鶏もも肉は一口大に切り、たまねぎはうす切りにする。
- だいこん、にんじんはいちょう切りにする。
- エリンギは石づきを切り落とし、うす切りにする。
- こまつなは1センチ幅に切る。
- 鍋に水、①②③を順に入れて加熱する。
- 火が通ったらAで調味し、④を入れる。

【栄養士一〇メモ】 塩こうじは、米こうじに塩と水を加えて発酵させた、日本の伝統的な調味料です。また、食塩に比べ塩分量が1/10のため、減塩調味料としても活用できます。今回は寒い冬に体があたたまる具だくさんスープに仕上げました。

学校給食メニュー

- ご飯
- 牛乳
- 竹輪の磯辺揚げ
- ★塩こうじスープ
- キャベツのアーモンド和え

1人分栄養価

エネルギー	41 kcal
タンパク質	2.7 g
脂質	0.5 g
食塩	0.9 g