

夏山登山参加者募集



- 日時** 7月25日(金)~27日(日)1夜行1泊(山小屋泊)
出発時間 豊中庁舎 午後8時30分 三野庁舎 午後9時
- 目的地** 長野県木曾御嶽山おんたけさん
標高3,067mの御嶽山は、富士山や白山とともに日本三霊山の1つに数えられています。
- 募集人員** 35人程度(小人含む)
- 参加対象** 市内在住または市内に勤務している人、健康管理等が自己責任で行える、体力に自身のある人。
当日は、三豊市体育協会レクリエーション部員が随行します。
- 参加費** 大人 30,000円 小人(中学生以下) 27,000円
7月15日(火)までに各自または各グループ単位で指定口座へ(口座番号は電話申込時にお知らせします)お振り込みください。期日までに振り込みのない場合は、キャンセルとします。
7月18日(金)以降のキャンセルについては、キャンセル料として交通費のみいただきます。
- 申し込み・問い合わせ** 生涯学習課 62-1113
7月1日(火)受付開始(電話のみの受付)
受付時間: 平日 午前8時30分~午後5時15分
行程表・注意事項については、振り込み完了後、各グループの代表者に送付します。



B & G プール 無料開放について

7月21日(月)の「海の日」を記念して、プールの無料開放を行います。また、高瀬B & G海洋センターでは、舟艇の無料開放を行います。ぜひ、ご利用ください。

プー ル

利用時間: 午前9時~午後9時
場 所: 高瀬・財田B & G海洋センター
小中学生は午後5時、高校生および保護者同伴の
幼児・小中学生は午後8時まで

舟 艇

利用時間: 午前10時~午後5時
場 所: 高瀬B & G海洋センター艇庫
小学3年生以下は保護者同伴

問い合わせ 高瀬B & G海洋センター 73-4700
財田B & G海洋センター 67-3721



あなたは大丈夫!?

融資保証金詐欺に注意!!

「低金利融資」ということばに誘われて.....



相談事例1

サラ金などから約500万円の借金があり、返済に困っていた時、雑誌に「年利1.8パーセントで500万円まで融資可能」という広告が載っていました。

その業者に電話で申し込みをしたら融資するために、保証金100万円を振り込むようにと言われ、サラ金2社から50万円ずつ借金して、その業者の口座に振り込みました。

その後、何日たっても融資されないのに、業者に電話したところ、電話はつながりませんでした。

アドバイス

相手にお金を振り込んでしまったら、金融機関や警察に被害届を出してください。

うまい話には注意しましょう。

どんな名目でも先にお金を振り込まないようにしましょう。

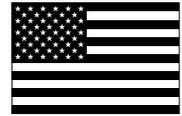
保証金や手数料等の名目で、融資より先にお金を振り込ませようとするところからは借りないようにしましょう。

多重債務になっても、債務整理や特定調停、個人再生手続き、自己破産等の解決方法があります。ひとりで悩まないで相談しましょう。

問い合わせ 西讃県民センター(三豊合同庁舎内) 25-5135 受付時間 午前8時30分~午後5時

7月から8月にかけて三豊市に友好都市の学校からたくさん子どもたちが来ます。そこで、三豊市国際交流協会では、子どもたちを受け入れてくれる一般家庭を募集しています。お互いの文化を理解し合い、家庭にしながら他国の文化に触れることの出来るすばらしい機会です。

好意で海外留学生の受け入れが出来る人の応募をお待ちしています。



来市予定

7月28日(月)～8月6日(水) 米国 Wisconsin州ワウバカ市

8月8日(金)～11日(月) 韓国慶尚南道 陝川郡 ハフチョンゲン

ホームステイ受入家庭募集 中学生約10人

よくある質問

Q1 言葉が話せないのが心配なのですが・・・

A 外国語が話せなくても関係ありません！向こうも日本語を少し勉強してきますが、話せないのはお互いさまで。出来るだけ、ゆっくり話すのがコツです！

Q2 食事はどのようなものがいいでしょうか

A 私たちが普段食べているものが良いでしょう。基本的に日本の文化や普段の生活を体験する目的で来る子どもたちなので、毎日食べるものに少し工夫するくらいでいいでしょう。

ホームステイとは、外国人を家族の一員として迎え入れ、一定期間を共に過ごすことをいいます。「いつも通り!」とはなかなかいきませんが、日本人のありのままの姿と生活習慣を体験させてあげることが、彼ら、そしてわたしたちにとって、今後の国際理解、異文化交流につながるのです。

(財)三豊市国際交流協会 72・1192 <http://web.sun-age.or.jp/mitoyo/index.html>

シリーズ No. 25

なんなん? 食育

詫間町大浜学校給食センター

大浜のテングサを使って ～発掘!ヘルシーおやつ～

給食センターでは、瀬戸内の幸や地域の食材、旬の食材を学校給食に取り入れ、「食」への関心を高めようとしています。毎年5月上旬には、調理員が大浜の海で採ってきたテングサで「ところてん」を作って、給食に出しています。

そのテングサを使って、大浜小学校の3、4年生は親子でところてんやようかん、フルーツポンチなどのおやつ作りに挑戦しました。自然のよさとともに手作りおやつのよさを発見したようです。

給食センターと学校、そして家庭とが連携し、子どもたちの「食」に対する関心を高めています。



寒天をついて、ところてんに

ところてんの作り方

- 1 テングサをよく洗って天日に干します。(白くなるまで数回繰り返します)
- 2 テングサを煮る(沸騰後1時間程度)
- 3 布などでこす
- 4 容器に移し替えた後、3時間程度自然に放熱させ、固める
- 5 天突きで突いて完成



出来上がったおやつ

