

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

2019
毎月発行 No.468
令和元年12月号

12

特集

誰もが暮らしやすい
地域を目指して

ともに生きる。
ともに楽しむ。



県民だより さががすき。 2019
12 令和元年12月号
毎月発行 No.468

発行 / 佐賀県 広報広聴課
〒890-0001 佐賀市城内一丁目1番59号
☎0952(25)7219

見やすいユニバーサルデザイン
FONT フォントを採用しています。

親子 DE おでかけ!

さが地域ツズ
サポーター
おススメ!

寒い季節は大型遊具や授乳室、ベビーベッドもある
鹿島市の「わ・わ・わ ぱっと」へ!
木のぬくもりに包まれる「木のプール」は子どもたちに
大人気! 毎月第2・4月曜日には、5カ月～未就学児を
対象に楽しいイベントが企画されています。

子育て支援
「さが」
子育てに便利な情報発信中!
子育てしたい県民が 検索



太良町エリア
さが地域ツズ
サポーター
おの まゆみ
小野 真由美さん



飲食物の持ち込みが可能で、電子レンジや電気ポット、冷蔵庫もあるので、
1日中のんびり過ごせますよ! 保育士や
栄養士さんに子育ての相談もできます。

ところ 鹿島市子育て支援センター
子育てひろば「わ・わ・わ ぱっと」
(市民交流プラザ「かたらい」4階)
(鹿島市大字高津原4326番地1)

利用時間 10:00~17:00 利用料 無料

利用対象 未就学児と保護者(小学生のきょうだいの同行可)

休み 火曜日、祝日、年末年始(12月29日~1月3日)

問 鹿島市子育て支援センター ☎0954(63)0874



フェイスブック

おすすめイベント

はいはい&よちよち&とことこレース 参加無料

お子さんの成長に合わせ、3部門
に分けてそれぞれの部門で出場
者を募集します。
アットホームな雰囲気
ですので、ぜひご参加
ください!

とき 12月22日(日)
はいはいレース 10:00~
よちよちレース 10:30~
とことこレース 11:00~

ところ 太良町自然休養村管理センター
(太良町大字多良1-11)

お申し込みはこちらから▶



問 さが地域ツズサポーター(小野) ☎080(3975)0233

「さが地域ツズサポーター」とは
「地域の人々」と「子どもたち」をつなげる機会を
増やしなが、地域で子育てを支える環境づくり
を行っています。

さが地域ツズサポーターの
活動はこちらから!



フェイスブック



さがっぴい

読者プレゼント

毎月抽選で
8名様に
当たる!

「産品唐津ブランド」認証
ゆうきらん
みのりの優黄卵ロール
ロングサイズ(約22cm)



住所・氏名・電話番号・本紙の感想
を書いて下記応募先へ、はがき、
FAX、Eメールでご応募ください。

濃厚な卵の味と
しっとり生地!

応募先 〒840-8570(住所不要) 佐賀県 広報広聴課
県民だより「さががすき。」12月号プレゼント係
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 12月20日(金) ※郵送の場合は当日消印有効
※当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます

抽選で5名様に当たる! ホームページのアンケートに答えて、ゲット!

よりよい紙面づくりのため、
アンケートにご協力ください。

〈応募方法〉

佐賀県 県民だより 検索



「紙面アンケート」をクリック!

※携帯電話等の場合、一部の機種でご利用できない場合がありますので、ご了承ください

※回答はお一人様1回限りとさせていただきます



佐賀牛 肩ロース
500g(冷凍)

応募期間 12月31日(火)まで

お問い合わせ

▶ 県民だより「さががすき。」についてのご質問、ご意見は

佐賀県 広報広聴課 ☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263
☎dayori@pref.saga.lg.jp

▶ 県の業務に関するお問い合わせはこちらまで ☎0952(24)2111(代表)

▶ 県民だより「さががすき。」ホームページ 佐賀県 県民だより 検索

※プレゼント応募の際にいただいた個人情報(住所・氏名など)は、当選者への賞品発送の連絡のみに使用します。発送や連絡、ご意見のとりまとめは県が業務委託契約を結んだ事業者に委託しますが、他に提供することはありません。皆さまからいただいたご意見は、個人情報に関する部分を除いて関係課へ送り、今後の施策の参考としたり、県のtwitterやFacebookなどで紹介させていただくことがあります。

ぶり大根



佐賀の旬を
おいしく
いただき
ます!



寒い季節にピッタリ! うま味たっぷりの県産
大根がおいしいレシピです。

エネルギー 291kcal(1人分)

材料(4人分) 大根.....500g サラダ油.....大さじ2
大根の葉.....適量 しょうゆ.....大さじ2と1/2
ぶり.....240g 生姜.....15g

① 酒...大さじ3 砂糖...大さじ2 みりん...大さじ2

作り方

- 1 ぶりは2センチ程度のぶつ切りにする。フライパンにサラダ油を中火で熱し、ぶりの両面を焼いて取り出す。
- 2 ①のフライパンに乱切りにした大根を入れ炒める。少し焼き色がついたら水を大さじ2程度加え、蓋をして弱火で3~4分蒸し焼きにする。
- 3 ぶりを戻し入れて②を加え、全体になじんだら中火にしてしょうゆをまわし入れる。
- 4 生姜の千切りを入れ、フライパンを時々ゆすりながら、汁気がなくなるまで煮る。
- 5 器に盛り、さつと茹でた大根の葉を散らしたら完成!

レシピ提供 みやま町食生活改善推進協議会