募集

所沢カルチャーパークを考える未来会議の参加者募集

◆第1回
日10月21日(土)
場所沢カルチャーパーク
◆第2回
日12月9日(土)
場市役所8階大会議室
【共通事項】
対市内在住・在勤・在学の方
定申し込み抽選15人
参加条件▼7月～9月の学習会（全3回）のいずれかに参加▼両日参加できる方▼会場まで直接来れる方
◎第3回学習会（9月28日開催）は参加者を募集中です。詳細は市HPをご覧ください。
申問9月15日(金)～10月6日(金)に公園課に電申／☎2998-9196

介護に関する入門的研修

日10月12日(木)・17日(火)・19日(木)・24日(火)（全4回）
場こどもと福祉の未来館
対介護補助職で就職を希望している方で、全回参加できる方
定申し込み抽選30人
申8月28日(月)～9月22日(金)に市HPから電申・電話・郵便
◎申し込み方法や詳細は市HP（🔍入門的研修）をご覧ください。
問㈱シグマスタッフ（受託事業者）☎048-871-9931

市内民間保育所などで職員を募集中

市内の民間保育所などで、職員（保育士、栄養士、調理師など）を募集中です。各施設の募集状況を市HP（🔍保育士募集）に掲載しています。詳細や最新情報は各施設に直接お問い合わせください。
問保育幼稚園課☎2998-9126

会計年度任用職員の募集

詳細は市HP（🔍会計年度）、募集担当課にお問い合わせください。
◆市民医療センターの①看護師②看護助手③言語聴覚士④診療放射線技師⑤薬剤師⑥事務職を募集
申問同センターに応募／☎2992-1151
◆配偶者暴力相談支援センターの相談員を募集
要件 ①福祉の相談業務経験②普通自動車免許をお持ちの方
定1人
日月～金曜午前9時～午後5時
場同センター
申問9月20日(水)までに企画総務課に応募／☎2998-9150
◆高齢者支援課の事務職を募集
定1人
日月～金曜午前9時～午後4時
内窓口事務
場同課
申問9月15日(金)までに必要書類を同課に提出／☎2998-9120
◆交通指導員を募集
内立哨(りっしょう)指導（朝1時間、夕2時間程度）、交通安全教室など
募集学区 清進小、東所沢小、富岡小、中富小、若狭小
申問9月15日(金)までに防犯交通安全課に応募／☎2998-9140

彩の国動物愛護推進員を募集

動物の愛護や正しい飼い方の普及啓発にボランティアとして協力いただく「彩の国動物愛護推進委員」を募集します。
任期 令和6年4月1日～9年3月31日（3年間）
◎応募方法など詳細は県HPをご覧ください。募集要領は狭山保健所でも入手できます。
問県・生活衛生課☎048-830-3612

皆さんの善意（順不同）

6月16日～7月15日の受付分です。ありがとうございました。
【金銭】総額157、210円
●所沢地区環境推進員協議会様●所沢東ロータリークラブ様
【物品】
●明治安田生命保険相互会社所沢支社様（電話音声明瞭器）●㈶秋草学園短期大学様（本）

クイズ3

和装小物や帯などの有償頒布や、和服のリメイクファッションショーも開催！

リユー〇今昔きもの市

ヒント・6面　応募方法は15面

新所沢東の魅せどころ

もっと！地区自慢9

問地域づくり推進課☎2998-9083

▶新所沢駅東口を玄関口として広がる商業・住宅地
▶日本で初めてフルートを制作した㈱村松フルート製作所がある

～しんとこイーストネットの活動～

しんとこイーストネット（新所沢東まちづくり協議会）は、新所沢東地区内にあるさまざまな団体が情報を共有し地域の安全・安心のために一緒に活動する地域住民が主体の協議会です。今年は創立7周年を記念して「しんとこイーストネット川柳」を募集しました。その中から各部門の優秀作品をご紹介します。

▶一般の部「夜回りであったか母児に手を振られ」▶中学生の部「朝マラソン冬のそよ風燃ゆる頬へ」▶小学生以下の部「いちご狩り数を気にして味わえず」

どの川柳も、安心して生活できている幸せ感が見て取れる、ほのぼのとした作品でした。これからも「しんとこイーストネット」は地元の各団体をつなぐネットワークとして活動して参ります。

▲このマークが目印！

“住んでよかった”が増えていく。
このまちが“もっと”好きになる。

所沢市管理栄養士おすすめ！

健康レシピ

野菜たっぷり♪ 秋

Point
レモン果汁をかけることで、栄養の吸収力を高めることができます！

鮭のワイン蒸し

エネルギー	197kcal
タンパク質	18.8g
脂質	9.2g
塩分	0.6g

材料（2人分）

生鮭…2切れ
塩…ひとつまみ
こしょう…少々
★玉ネギ…50g
★ニンジン…30g
★しめじ…1/2袋
オリーブ油…小さじ1
バター…5g
スライスチーズ…1枚
白ワイン…大さじ2
☆アスパラガス…1本
☆ミニトマト…2個
☆レモン…1/4個

1 生鮭は水気をふき取り、塩・こしょうをふる。玉ネギは薄切り、ニンジンは千切り、レモンは輪切り、しめじは石づきを切り落とし、ほぐしておく。アスパラガスを4等分に切って茹でる

2 フライパンにオリーブ油を入れ★を炒め、しんなりしたら端に寄せる。バターを入れ、鮭を両面焼き色がつくまで焼いたらスライスチーズをのせ、白ワインを入れて蓋をする

3 汁が1/4程度になるまで蒸し焼きにしたら、皿に野菜をしき、鮭をのせ、☆を盛り付ける

▶健康レシピはクックパッドでも公開しています。