

くらしの情報

お知らせ

平成27年度長野県  
農業法人等就業フェア開催

農業法人や農家に就職を希望している方と、求人募集している農業法人・農家との合同説明会を開催します。

●対象 農業法人や農家への就職を希望する方、検討中の方

●日時 平成28年1月31日(日) 午前10時30分～午後3時30分

●会場 長野県農協ビル  
アクティホール

●料金 入場無料

●問い合わせ  
長野県新規就業相談センター  
事務局  
0209-231-0222

募集

スキー教室 参加者

富士見町には、2つのスキー場があります。この恵まれた環境を活かして、生涯を通じて楽しめるウィンタースポーツ、『スキー』の技術を習得しましょう。

●対象 家族での参加も歓迎です。

●日程 毎金曜日 全4回  
1月29日・2月5日・12日・19日  
午後6時30分～午後8時30分

(集合・解散については開催要項にてお知らせします)

- 会場 富士見高原スキー場
- 受講資格 町内に在住または通勤・通学する小学生以上の方
- 指導者 NPO富士見町体育協会スキー部員
- 受講料 500円(保険料)
- ナイターリフト代1,000円×4回(教室価格として、現地で支払ってください)
- 定員 先着30名
- 申し込み 1月22日(金)まで



※スキーウェア およびレンタルスキーは、各自で手配ください。

●申込 生涯学習課 社会体育係  
0262-2400

諏訪郷友会学生寮  
「長善館」入館生

●応募資格 長野県内に在住または県内の高校に在学あるいは卒業し、平成28年4月に東京都内・近郊に所在する4・6年制大学へ進学予定の男子学生で、心身ともに健康で館の自治活動や行事などに積極的に参加できる者。

●募集人員 約10名

●選考方法 提出書類審査と面接結果を総合して決定する。

●館生負担金  
①入館金 40,000円  
(入館時)

②館費(月額) 55,000円  
(朝・夕食代含む)

③個室電気料 使用料(メーター制)に応じて

●問い合わせ 諏訪事務局  
0267-09210

「食育推進チーム」だより

～朝食からはじめる、健康づくり～

富士見中学校 栄養教諭

～朝ごはん啓発リーフレット作成中です!～

富士見町の保育園・学校の栄養士でつくる保小中特栄養士会では、「主食・主菜・副菜のそろった、バランスのよい朝ごはんを食べて学校に来る児童生徒が増えてほしい!」と思い今年度の活動をしてきました。そこで現在、富士見町オリジナルの家庭向け「朝ごはん啓発リーフレット」を作成しています。私たちは給食の時間にしか子ども達の食べる様子を見ることができませんが、このリーフレットをとおして自分の朝ごはんを振り返り、朝ごはんの大切さを再確認してほしいと考えています。平成28年3月に保育園や学校をとおして配布予定ですので楽しみに待っていてください♪



長野県の学校栄養士会のキャラクター「ながりん」です。みんなが朝ごはんを食べて学校に来るように、応援しています!

富士見中の給食より、忙しい朝でも簡単に作れる料理を紹介します。食べると体が温まり、頭と体が元気に動き始めますよ

簡単! ポカポカ体が温まる!

米粉のミルクシチュー

◆作り方◆

- ①玉ねぎ、さつまいもは1cm角に切る。しめじはバラしておく。
- ②鍋に油を入れ、玉ねぎ、しめじ、さつまいもの順に軽く炒める。水を加え、野菜に火が通ったら、牛乳・コンソメ・塩・コショウで味を調える。
- ③水で溶いた米粉を加え、とろみがついたら完成!

◆材料(4人分)◆

- ・炒め油 …………… 小さじ1
- ・玉ねぎ …………… 中1個
- ・しめじ …………… 1/2袋
- ・さつまいも …… 中1/3本
- ・水 …………… 1カップ
- ・牛乳 …………… 1カップ
- ・コンソメ …………… 4g
- ・塩・コショウ …… 少々
- ・米粉 …………… 30g

★Point★

- ・野菜は家にあるものでOKです。小さく切ることで火の通りが早くなり、料理時間が短縮できます。
- ・シチューにはホワイトルウが必須ですが、時間がかかります。ホワイトルウのかわりにスープに米粉を入れると、簡単にとろみがつくのでオススメです。