２０２１年５月１４日
令和３年度第２号（第３３６号）

木更津市立
八幡台公民館だより

〒292-0814 木更津市八幡台４－２－１　e-mail:hachimandai-k@city.kisarazu.lg.jp
TEL 0438(36)4010　編集・発行　木更津市立八幡台公民館　発行責任者　館長　石井　一彦

それいけ！　公民館　①

【今月は、「公民館の仕事」について紹介します。】

1）　学級や講座、イベント等の行事を地域の皆さんと一緒に企画し開催します。
2）　住民の集まりや学習の場として、部屋を提供します。
3）　資料や図書をそろえ、その利用を促進します。
4）　サークルや団体の活動のお手伝いをします。
5）　住みよい地域にするための活動を支援します。

公民館はどんなところかな？
公民館を知っていただくために、
公民館の紹介をします。

【四季の杜音楽祭】は、本年度も中止させていただきます。

現在、新型コロナウイルス感染拡大防止の一環として、楽器の使用や合唱など活動の制限がある状況の中、これまで音楽祭に参加してきたサークル・団体に相談し、中止を決定しました。　楽しみにしてくださった皆様、申し訳ありません。

学級生を募集します

※ 八幡台小学校にチラシ配布し募集します。

≪ひばり家庭教育学級≫　　みんなで子育てしていきましょう！！

★内容　一人では出来ないこと、子育てに役立つことなどを話し合いながら進めます。
★対象　小学生の子を持つ親　約２０人　　★会場　八幡台公民館
★期日　第１回　６月８日　（火）　１０時～　　開級式・オリエンテーション・年間計画
★費用　年間運営費 500 円　（参加時）　　以降、３月まで全８回程度実施します。

マイナンバーカード　申請手続きについて

◎　６月２日　（水）　13:00～15:00　八幡台公民館　（図書室）
八幡台公民館において市民課の職員が、申請受付を行います。　是非、ご利用ください。
※　通知文書（申請書）・免許証などご持参してください。
詳しくは、市民課（朝日庁舎内）窓口　（23－7291）　にお問い合わせください。

八幡台小学校区まちづくり協議会

【総　会】　6月19日　土曜日　八幡台公民館にて開催を予定しています。

ひばりカフェは、会議を開催し準備を始めています。
再開する際には、公民館だより等でお伝えします。
笑顔で皆様が、ご来館できることをお待ちしております。

南部地域包括支援センターでは、地域で暮らす高齢の皆さんを介護、福祉、健康、医療など様々な面から総合的に支え、住み慣れた地域で生活していけるように支援していきます！

６月の相談会の予定

◆　**６月１６日　水曜日　１４時　　第３学習室**

南部地域包括支援センター（℡37-4811）

《八幡台公民館で開催されている体操》

〇自立生活体操　　６月４日・１８日（金）　１３：３０～１４：３０
今後状況が変化することがあります。
詳しくは高齢者福祉課　（℡２３－２６３０）にご連絡ください。

八幡台公民館　主催事業の６月予定

○	6月　3日	木曜日	第2回思春期家庭教育学級	午前　第1･2学習室
○	6月30日	水曜日	第3回思春期家庭教育学級	終　日　移動教室
○	6月25日	金曜日	第2回八幡台郷土史講座	午前　集会室

❖ ● ▲ ◆ ◎ △ □ ○ ▼ ❖ ● ▲ ◆ ◎ △ □ ○ ▼ ❖ ● ▲ ◆ ◎ △

【季節のレシピを紹介】　『　空豆と海老の炒め物　』

三心庵　大井さんが、5月の旬を味わう**空豆料理**を紹介しております。

材料2名	空豆　100g、　冷凍ボイル海老（生食用）　100g、　長ねぎ　1／4　本、　ニンニク　小さじ　1
■下　味	･片栗粉　小さじ　1／2、　･酒　小さじ　1／2、　･塩　少々、
◆　合わせ調味料	鳥がらスープ顆粒　小さじ　1/2、　塩　少々、　胡椒　少々、 ごま油　小さじ　1/4、　水　大さじ　2、

作　り　方

1、　空豆は、さやから取り出して薄皮をむく。
2、　むき海老は、解凍して、キッチンペーパーで水気を取ります。　下味の塩、酒、片栗粉で下味をつけ、長ねぎは縦半分に切って1cm幅に切る。
3、　合わせ調味料の中華スープ、塩、砂糖、片栗粉、ごま油を合わせる。
4、　熱湯に空豆を入れて30秒ゆで、海老を加えてさらに30秒ゆでてザルに上げる。
フライパンに油大さじ1を熱し、長ねぎ、ニンニクのみじん切りを中火で炒め、4の材料を加えて、合わせ調味料を加えて混ぜ、強火にして仕上げ、器に盛る。

※　海老は、冷凍むき海老を使用すると簡単にできます。この炒め物にパスタ、焼きそばを入れると１つのレシピで２つ楽しめるレシピです。味付けは目安です。味見や何度も作ってみて我が家の味付けにしてください。

公民館だよりへのお問い合わせ　　電話　３６―４０１０