デマンドタクシー 運行・予約受付カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	(5)	6	7	8	9
10	11)	(12)	13)	(14)	(15)	16
17)	18)	19)	20	21	22)	23
24)	25)	26)	27)	28)	29	30
31)						

※通常のタクシーとは異なり、乗り合いのタクシー のため出発時間や到着時間に幅が生じます。時間 に余裕をもってご利用ください。 ●運行日 毎週月~金曜日

●予約受付日 日~金曜日(丸印の日)

※利用する際は、前日までご予約ください。 ただし、当日午後1時以降の便を利用する場合は、 当日午前9~11時まで予約すれば利用可能です。

3月

- ●受付時間 午前9時~午後5時
- ●利用料金 1回 500円(未就学児無料)
- ※障がい者手帳の掲示で1回250円

運転経歴証明書の提示で1回300円

- ⇒運転経歴証明書の発行については、長井警察署 (☎84-0110) にお問い合わせください。
- ☆ 65 歳以上で運転免許証を自主返納された方には、 利用回数券 10 冊 (100 円 ×11 枚つづり) を交付 ※詳しくは町民課くらし環境係(☎85-6131) まで

デマンドタクシー予約センター 四 85-0365

「使ったらもどす、すぐ片づける。」簡単そうに聞こえるけれど、私は片づけが苦手で、すぐ部屋がちらかってしまいます。部屋でゆったりくつろぎたいけれど、どうしたらいいのかなと思っていました。この本では、ちらかし診断ができて、自分はどのタイプなのかがわかります。タイプ別に整理整とんのやり方が載っているのであとはそのやり方をまねしてみるるのであとはそのやり方をまねしてみるがはスッキリ。部屋が片づいた気分…!?

キャラクター原作 きくらもも『ちびまる子ちゃんの整理整とん』(図書館協議会委員 丸川 靖

◎わたしが薦める一開館の議会委

図書館だよ

第 383 回 おはなしの会

[日時] 3月2日(土)午前10時~ [場所]白鷹町文化交流センター あゆーむ ※図書館と中央公民館の休館につき会場が 変わりますので、ご注意ください。

●今月の新購入図書

書名	著 者 名	出版社		
帰 去 来	大沢 在昌	朝日新聞出版		
テレビ探偵	小路 幸也	KADOKAWA		
つくもがみ笑います	畠中 恵	KADOKAWA		
80 歳のマザーグース	桐島 洋子	主婦と生活社		

掲載しているのは購入図書の一部です。

書 名	著 者 名		出版社		
ことばの「なまり」が 強みになる!	吉村	誠	自日	由国民	民社
(あまり) 病気をしない 暮らし	仲野	徹	晶	文	社

休館について

2月は館内での閲覧のみで貸出できなくなり、3月から5月まで休館になります。 ご不便をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いします。

第2次白鷹町健康増進計画 元気ニコニコしらたか21

GENKINIKONIKOSHIRATAKA 21

【問い合わせ】健康福祉課健康推進係 ☎86-0210

考えてみませんか? あなたの食生活

生活習慣病予防の健康づくり

~平成 28 年県民健康・栄養調査の結果から~

平成28年に町内の一部の皆さんにもご協力いただいた県民健康・栄養調査の結果と、生活習慣病予防のための工夫についてお知らせします。

食塩摂取について、男女ともまだまだ減塩が必要です!

目標は男性8g未満、女性7g未満ですが、調査の結果、県の平均摂取量は男性11.2g、女性9.6gでした。

食塩摂取量の多い人は、「めんつゆ・ ソース・ケチャップ・ドレッシンング 類などの調味料」や「みそ」を多く摂 取しているようです。調味料の使い方 を工夫しましょう。

→ 減塩にチャレンジ! /

- ・麺類を食べる頻度と食べ方に気をつけましょう。 (スープを残すと約4gの減塩になります)
- ・しょうゆやソース、ドレッシングのかけ方に気をつけましょう。
- ・だしの旨みや香辛料、酸味を活用しましょう。
- ・みそ汁は具だくさんにして、なるべく1日1杯にしましょう。 (1日2杯飲む人は1杯減らすと1~1.2gの減塩になります)

野菜の摂取について、摂取不足です。どの年代でも目標の350gに届きませんでした。

○野菜の平均摂取量(20歳以上、年齢階級別)



1日の野菜の摂取量は全体で 285.3g、年齢別では、どの年代でも目標の 350g には足りない結果でした。目標達成のため、今の食事に野菜のおかずを一皿プラスしましょう。

1日 350gの野菜 = 野菜のおかず5皿!

今年度の各地区健康づくり教室では、健康づくり推進員の皆さん が高血圧予防をテーマに、「減塩のための献立」の調理実習を行 なっています。その中から野菜のおかず1品を紹介します。

~レシピ紹介~ 置賜保健所「野菜まるごとレシピ集」より 「大根のにんにく唐辛子炒め」

材料	(2人分)
大根	中1/10 (100g)
ベーコン	ハーフ 2 枚 (20g)
にんにく	1かけ
唐辛子	1本
オリーブ油	大さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々
麺つゆ	小さじ1

- ●大根は皮をむき、幅 0.5 cmの細切り、ベーコンも同様に切る。にんにくは薄くスライスし、唐辛子は種を取り除いて小口切りにする。
- ②耐熱容器に大根、ベーコン、にんにく、唐辛子を入れてオリーブオイルを全体にまわしかけ、 ふんわりラップをしてレンジで1分半加熱する。 (鍋やフライパンで炒めてもよいです)
- ❸塩、こしょう、麺つゆを混ぜて味を調える。



広報しらたか 2019.2 (2

(25) 広報しらたか 2019.2

Salt