

清田 こひた 区民のページ

2005年9月

編集

清田区市民部総務企画課広聴係
〒004-8613 清田区平岡1条1丁目
☎ 889-2400 (内線224) FAX 889-2402

Eメール : kiyota.somu@city.sapporo.jp

清田区のホームページ : <http://www.city.sapporo.jp/kiyota/>



清田区健康フェア

「皆さんの健康づくりを応援したいー」。このような思いで始まった“清田区健康フェア”も今年で8回目。「毎年楽しみにしている」「手続きのために区役所に来て偶然知った」など、参加のきっかけはさまざまですが、体を思いやる区民の方々でにぎわいます。

体力測定コーナーでは、身長や体重、血圧といった一般的な項目以外にも、体の瞬発力やバランス能力などを知ることができ、その結果に基づいて保健師や栄養士などから健康づくりについてアドバイスを受けることもできます。

このほか、正しい薬の飲み方や歯の健康についての相談、医師による講演、おいしく野菜を食べられる料理の試食コーナーなどもあり、自分の健康を見詰め直すにはもってこいの機会です。

9月28日(水)をご自身の「健康チェックの日」にしてみませんか（詳しくは区民のページ5ページをご覧ください）。



詳細 : 地域保健課健康推進係
☎ 889-2400内線521

10月1日、全国一斉に国勢調査を行います。9月下旬から調査員がすべてのお宅に伺いますので、皆さまのご理解とご協力をお願いします。



札響メンバーによる
清田区コンサート



清田小学校
多目的室を開放中！



ルスには120歳以上ペアのランクあります。

◆日時 10月16日(日)午前8時45分。

◆会場 清田区体育館・温水プール(平岡1条5丁目)。

◆対象 区内にお住まいの方を勤めの方、または区内でサークル活動をしている方。

清田区選挙管理委員会から
衆議院議員選挙における期日前投票所・不在者投票所は、
清田区役所3階大会議室です。
なお、期間については全市版の35ページをご覧ください。

第2回清田中央地区文化展示会作品募集

◆申込方法 9月20日(火)まで

でに清田区卓球協会(林宅FAX(882)7765)に参加者の氏名、住所、電話番号、年齢、性別、種目、希望ランクを記載してファックスで。

福祉除雪協力員を募集します

福祉除雪サービスは、70歳以上の方のみ世帯のお宅などを対象に、除雪を行うボランティア活動で、地域の協力員によって支えられています。区社会福祉協議会では、除雪活動に協力していただける協力員を募集します。

期 間 平成17年12月1日(木)～平成18年3月25日(土)。
活動日時 道路除雪が行われた日の午前中。
活動内容 道路に面した間口を幅1.5㍍、敷地内の間口から玄関先までの通路を幅80㌢除雪します。

詳細・申込先 区社会福祉協議会 ☎ 889-2491



長杯秋季卓球大会



◆入場券販売・整理券配布

9月21日(水)から、区役所2階地域振興課または区民センター窓口にて、入場券の販売と無料整理券の配布をします

(先着順)。

◆その他 託児サービスの利

用をご希望の方は、左記窓口

へ事前にお申し込みください。

◆競技内容 ダブルス戦(男女別、上級・

中級・初級のランク別、ダブ

◆ 詳細 地域振興課地域活動係
☎ (889)2400(内線255)

清田区卓球協会では、卓球ができる方々の親ばくと交流を深めるために卓球大会を開催します。

◆競技内容

シングルス戦と

ダブルス戦(男女別、上級・

中級・初級のランク別、ダブ

ルスには120歳以上ペアのラン

クあります。

◆日時 10月16日(日)午前8時45分。

◆会場 清田区体育館・温水

プール(平岡1条5丁目)。

◆対象 区内にお住まいの方を

勤めの方、または区内でサー

クル活動をしている方。

◆参加料 千円。

◆申込方法

9月20日(火)まで

でに清田区卓球協会(林宅FAX(882)7765)に参加者の氏名、住所、電話番号、年齢、性別、種目、希望ランクを記載してファックスで。

市税の納付は便利で安心な口座振替

講 座 名	日 時	定員	
①パソコン講座(初・中級) 「フォルダの概念を学ぼう!!」。基本的なウインドウズ操作に困らない方を対象に、階層構造になつているフォルダについて学びます。	10月3日(月) 午前10時～正午	10人	①の講座は受講料500円、②の講座はランチ代500円。受講が決定した方は、9月30日(金)までに窓口で納めてください(祝日を除く月～金の午前8時45分～午後5時15分)。期限までに受講料の納入がない場合は、キャンセルになります。一度納入いただいた受講料はお返しできませんのでご了承ください。
②トークデランチ(市出前講座) 「さっぽろの雪対策」	10月17日(月) 午前11時 ～午後1時	20人	「里美ふれあいクラブ」スペースでは、地域の方の趣味の作品などの発表コーナーを設置しており、地域の方の作品を募集しています。 また、里塚・美しが丘地区の情報誌「里美の風」に掲載する記事を募集していますので、ホットなニュースや身近な話題がありましたら、里塚・美しが丘まちづくりセンターにご連絡ください
※「ふれあいティータイム」はお休みさせていただきます。			
会場	里塚・美しが丘まちづくりセンター内 「里美ふれあいクラブ」スペース。		
申込方法	9月22日(木)までに電話または直接窓口でお申し込みください(祝日を除く月～金の午前8時45分～午後5時15分)。申し込み多数時は抽選を行い、当選者のみはがきで通知します。		
申込先・詳細：里塚・美しが丘まちづくりセンター(里塚2条6丁目1-3 里塚ノースヴィレッヂ2階) ☎ 884-1210			

中通光网 | 诚信 | 专业 | 稳定 | 安全 | 服务 | 技术 | 售后 | 质量 | 价格 | 信誉 | 优势 | 未来 | 价值 | 服务 | 支持 | 保障 | 诚信 | 专业 | 稳定 | 安全 | 服务 | 技术 | 售后 | 质量 | 价格 | 信誉 | 优势 | 未来 | 价值 | 服务 | 支持 | 保障

- ◆日時 9月17日(土)午前10時～正午。
- ◆会場 区民センタ一（清田）
- ◆入場料 無料。
- ◆申込方法 事前の申し込みは不要です。当日、直接会場にお越しください。
- ◆子育て支援担当 保健福祉サービス課

遊びや工作のコーナー、人形劇、バルーンアート、読み聞かせのコーナーなどがあります。駄菓子屋やお楽しみ抽選会もありますので、ご家族の皆さんでぜひ遊びに来てください。



遊びを通して、いろいろな世代の方とのふれあいを楽しみませんか

きよたふれあいフェスタ

子育て講座

◆内 容 『今が大事!思春期につながる幼児期の子育て親と子の自立(生き方)と家庭教育のあり方』。

◆講 師 光塩学園女子短期大学 講師 伊藤善彬氏。

◆対 象 0歳から就学前までの乳幼児を育てている保護者。

◆日 時 10月19日(水)午後2時～3時30分。

◆申込方法 9月20日(火)午前9時から電話でお申し込みください(土・日曜、祝日を除く、先着順)。

◆定員・費用 20人。無料。

◆会場 清田消防署(平岡1条1丁目) 1階講堂。



※受講中はお子さんをお預かりします(託児会場は区役所3階大会議室)。

申込先・詳細 ビス課子育て支援担当
 ☎ (889) 2400(内線570～572)

保健福祉サー

わくわく子育てセミナーに参加しませんか

乳幼児を育てている保護者のために、地区ごとに開催しているセミナーです。（開催地区以外にお住まいの方も参加できます）。費用は無料です。

乳幼児を育てている保護者のために、地区ごとに開催しているセミナーです。（開催地区以外にお住まいの方も参加できます）。費用は無料です。	
清田地区	内容
	講演会「子どもを守る～親ってすてきです～」 詩画作家 坂本 勤氏。
	日時 10月 1日(土)午前10時30分～正午。
	会場 清田消防署(平岡1条1丁目) 1階講堂。
	対象 0歳～就学前の乳幼児を育てている保護者30人。 ※受講中はお子さんをお預かりします(託児会場は区役所3階大会議室)。
北野地区	申込方法 9月12日(月)午前9時から(土・日曜、祝日を除く)電話でお申し込みください(先着順)。
	内容 親子で楽しむ「わらべうた」 音楽活動家 村場 容子氏。
	日時 10月26日(水)午前10時30分～11時30分。
	会場 北野児童会館(北野4条2丁目)。
	対象 0歳～就学前の乳幼児と保護者30組 (親子一緒に遊びます)。
申込先・詳細：保健福祉サービス課子育て支援担当	申込方法 9月26日(月)午前9時から(土・日曜、祝日を除く)電話でお申し込みください(先着順)。
	☎ 889-2400(内線570～572)

廣告欄

毒キノコに気をつけて！

札幌市は豊かな自然に恵まれており、近年、自然志向の高まりなどを背景に、春の山菜採りと並んで、秋にはキノコ狩りを気軽に楽しむ市民の方が増えています。しかしキノコは食用と毒との区別が難しいものが多く、不幸にも食中毒になる事例が後を絶ちません。札幌市では、毎年9月10日から10月10日までを「キノコによる食中毒予防月間」と定め、路上販売の監視、きのこ展の開催、パンフレットを配布するなどして皆さんに注意を呼び掛けられています。



縦に裂けるキノコは食べられる

虫に食われていれば大丈夫

ナスと一緒に料理すると食べられる

木の幹に生えるキノコには毒がない

色の鮮やかなキノコは毒、地味なキノコは食べられる

これらの説は
すべて誤り！

キノコによる食中毒を防ぐポイント

食用と分かっているものだけを探る！

知らないキノコは試食しない、人にもあげない！

食用でも、古く、大きくなりすぎたものは食べない！

生で食べない！

食用か毒かの見分けは、専門家に鑑定を依頼する！

◆中毒例が多いキノコ◆

小型だが猛毒 ニガクリタケ(苦栗茸)

春～晩秋、各種広葉樹や針葉樹の切り株や枯れた幹などに多数群生します。クリタケとやや似ていますが苦味があり、表面が硫黄色をしています。肉は黄色。食後10分から3時間で腹痛、下痢が起こり、ひどい場合はショックなどを経て死亡することもあります。



◆特徴◆

傘は径が2～3センチ、まんじゅう型から平らに開く。表面は硫黄色で中央部はやや黄褐色。湿り気を帯び、多少浸水状になっている。ひだは密で、始めはオリーブ色、後に紫褐色になる。柄は5～12センチで中空、傘と同色で下方は橙褐色。

区役所1階の地域保健課生活衛生担当（電話889-2400内線501）ではキノコの相談を受け付けています。

きよたとんとん夏まつり 8/1～4



photobox
フォトボックス

清田区役所のホームページ「きよたFan俱楽部」でも、
さまざまな行事の様子を写真で紹介しています。
<http://www.city.sapporo.jp/kiyota/announce/photobox/>

第18回清田中央地区 南連絡協議会夏まつり 7/30



第15回北野 ふれあい夏まつり 7/30



第8回清田ふれあい区民まつり 7/23



清田の名産

ホウレンソウを食べよう！

ビタミンや食物繊維が豊富に含まれる野菜は、私たちの健康を維持するためには必要な食材。旬の野菜は栄養価も高く、取れたてのものは甘みやみずみずしさ、歯ごたえなど野菜本来の味を楽しめます。

ところで、皆さんは「緑黄色野菜といえば」との問いに何と答えますか？トマトやニンジン、カボチャ、ホウレンソウなどが思い浮かびますよね。この中で、区内の有明、真宗地区で盛んに栽培されているものがあります—それは、ホウレンソウ。

「ポーラスター」という銘柄で出荷され、柔らかく甘みがあると好評です。ホウレンソウの作付け面積が道内市町村の中で第4位を誇る札幌において、その中心的な产地が私たちの住む“きよた”なのです。

“区の名産”ともいえるホウレンソウを使った料理をご紹介しますので、ぜひご家庭で作ってみてください。



色がきれいなご食欲もアップ！

ホパイピラフ



◆材料（4人分）

米	300グラム
水	330cc
塩	小さじ1/2
白ワイン	小さじ1
バター	15グラム
ホウレンソウ	85グラム
ベーコン	20グラム
ニンジン	45グラム
タマネギ	130グラム
ニンニク（生）	少々
コーン（缶詰）	45グラム
サラダ油	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1/2
塩	少々
コショウ	少々

◆作り方

- ①米をとぎ、分量の水に30分ほどつけておく。その後、塩、白ワイン、バターを入れて普通にご飯を炊く。
- ②ホウレンソウは水洗いし、たっぷりのお湯でゆでる。冷水で冷やし水気をしつかり取ってから、1センチくらいの大きさに切る。
- ③②の材料に塩、しょうゆを加えてよく混ぜ、味を染み込ませておく。
- ④ベーコンは1センチの角切り、ニンジンは5～7ミリの小さな角切り、タマネギは1センチの角切り、ニンニクはみじん切りにする。
- ⑤フライパンを熱してサラダ油をひき、ニンニク、ベーコン、ニンジン、タマネギの順にいためる。さらに、水気を切ったコーンを加え、塩とコショウで味を調える。
- ⑥炊き上がったご飯に⑤の具と、水気をよく絞った③のホウレンソウをほぐしながら混ぜて完成。

レシピを参考に、お好きな食材を加えるなどオリジナルメニューに挑戦してみてください。

苦手な方でもサラダ感覚でどうぞ

ホウレンソウとコーンのサラダ

◆材料（4人分）

ホウレンソウ	80グラム
コーン（缶詰）	80グラム
ニンジン	5グラム
白ゴマ	大さじ1/2
（サラダ油	大さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
調味料	酢
酢	小さじ1
しょうゆ	大さじ1/2

◆作り方

- ①ホウレンソウをゆでて冷やし、水気をよく絞って3センチぐらいに切る。
- ②ニンジンは食べやすい大きさの千切りに、コーンは水気を切っておく。
- ③調味料を合わせドレッシングを作る。
- ④材料をすべて合わせて出来上がり。



(レシピ紹介：区地域保健課)

免疫力を高めると取れる野菜は、野菜にたくさん含まれていますが、それを体の中に取り入れなければ台無し。肉や魚、卵など良質のたんぱく質と一緒に食べると鉄分の吸収率が高まります。

調理のポイントは？

「アク」の成分であるシウ酸は鉄分やカルシウムの吸収を妨げる働きがあります。ゆでた後、水にさらすことでそれを取り除きましょう。ただし、血管を強くしたり免疫力を高める作用のあるビタミンCは、水に溶け出しやすい性質なので、長く水につけておかないようにします。

野菜にたくさんの含まれていても、それを体の中に取り入れなければ台無し。肉や魚、卵など良質のたんぱく質と一緒に食べると鉄分の吸収率が高まります。

ホウレンソウの栄養素は、ホウレンソウの栄養成分の代表は貧血予防に欠くことができない鉄分です。このほかビタミンAやC、カルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。このことから「緑黄色野菜の王様」ともいわれています。

含まれる栄養素は？

ホウレンソウメニュー