

新潟県の出先機関は「地域機関」に変わります

平成14年4月から県の出先機関は、「地域振興の拠点」「市町村との連携・支援の拠点」「県民サービスの拠点」として機能する「地域機関」として位置づけ、業務を総合的・一体的に行う機関に変わります。名称は次のとおりです。

お問い合わせ先

新潟県 総務部 新行政推進室

TEL 025-285-5511 内線2132
FAX 025-280-5075

新津保健所・新津地域福祉センター
↓
新津健康福祉環境事務所
(統合)

新津財務事務所
↓
新潟県税事務所
(名称変更)

「愛のはたちの献血」 キャンペーン実施中!

私たちの体を流れる血液は、科学が進歩した現在でも、人工的に造ることはできないため、医療において輸血は欠かすことのできない治療法となっています。

輸血用血液はすべて国内の献血で対応できていますが、血漿成分から作られる分画製剤については海外からの輸入に依存している状況です。

また、冬期間には特に献血者数も減少してしまうため必要な血液も不足がちとなります。血液は長期間の保存ができないため(長くて採血後1年、短いもので採血後72時間)、常に安定した血液量を確保する必要があります。

献血会場は県内4ヶ所の献血ルームのほか、献血バスで県内各地を巡回して受付を行っています。これからも、献血へのみなさんの温かい善意や若い方々の一層のご協力をお願いいたします。

東堀献血ルーム

住所: 新潟市 東堀通 7-1016-1 東堀パーク600 2階

受付時間: 10時～17時30分

受付日: 毎日(12月31日・1月1日は除く)

問い合わせ: 0120-400-389

暮らしと電気安全

2月

今月は「省エネルギー月間」です。

国では、毎年2月を「省エネルギー月間」と定め、省エネルギーの意識啓発をはかっております。

限りあるエネルギー資源を少しでも長持ちさせるとともに、地球温暖化を防止するため、私たち一人ひとりが、エネルギーを大切に使うよう心掛けたいものです。



牡蠣は「海の牛乳」と言われるほど栄養価が高く、病人食としても使われています。

松島の 松に雪ふり
牡蠣育つ 山口青柳

現在、日本の牡蠣は、ほとんどがマガキと呼ばれる養殖もので、主な産地は広島、松島湾、伊勢湾など。養殖の方法に違いはありますが、波が穏やかでえさとなるプランクトンが豊富な場所というのが共通しています。マガキは春になると、産卵に備え生殖巣が発達するため味が落ちてきます。

牡蠣は、産卵後しばらくは海中を泳ぎ回っていますが、やがて棒杭や岩礁に付着し、そこに着いたまま、一生を終えます。

「学校情報教育補助教員」を募集します

(新潟県緊急地域雇用創出特別基金事業)

1. 職種及び募集人員

(1) 学校情報教育補助員……………1名

特別な資格は必要ありませんが、(2)の業務内容から次の内容の知識や経験が必要です。

- ① パソコンのインストラクターの経験があること、又は同程度の能力があること。
- ② Windows2000 WEBサーバーの管理・運用ができること。
- ③ インターネットのHTML構文の知識があること。
- ④ インターネット環境に精通していること。

(2) 業務内容

小須戸中学校をベースに、必要により小須戸小学校・矢代田小学校で以下の内容の業務を行っていただきます。

- ① 生徒・児童への情報教育指導(授業・クラブ活動等)
 - ア、総合学習等で集めた資料等をデジタルカメラやデジタルビデオ等を使って、web等で情報発信について指導。
 - イ、各教科においてインターネット及びテレビ会議システムを使った授業補助・教師への指導助言。
- ② サーバー及び端末の管理、アプリケーションシステム(学校イントラネットシステム等)の情報入力と指導。

2. 採用条件及び期間

(1) 採用年齢

昭和27年4月2日以降に生まれた者で、応募時現在失業中である者。

(2) 採用期間

平成14年4月1日より平成14年9月30日(6ヶ月間)

但し、平成14年度内において、更新(6ヶ月)を行う場合もあります。

3. 募集方法

(1) 応募期限 平成14年2月20日(水)まで

- ① 申込場所 小須戸町教育委員会
- ② 申込書類 履歴書(市販のもの) 運転免許証の写し

(2) 面接 平成14年2月26日(火) 明細は応募者に案内します。

牡蠣



冷たさをもて滑らかに
酢牡蠣かな 松根東洋城
こんな句を読んだだけで、
生つばが出てきそうですね。
英語でRのつく月がおいしい
とされる牡蠣ですが、なかでも
厳寒期の一、二月は旬。和
洋、中と、さまざまな料理に
合いますが、牡蠣のおいしさ
を堪能できるのは、やはり生
食でしょう。生の魚介類はあ
まり食べない欧米でも、牡蠣
だけは別格のようです。

端正な殻を持つハマグリな
どと同じ二枚貝ですが、牡蠣
の外見は「ツツ」と不恰好で、
これといって決まった形をし
ていません。岩肌などにはり
ついていて動けないので、殻
のふたを開け、繊毛を動かして
海水を取り込み、その中の
プランクトンを食べます。

牡蠣の肉質の独特な柔らか
さも、運動をしないためだろ
うと言われています。また、