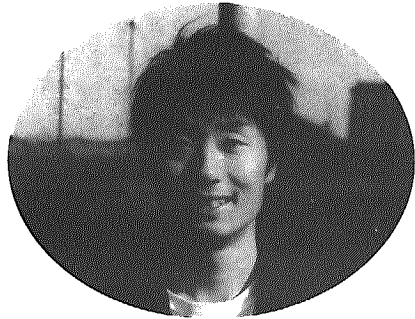


・わらの若者たち・



上曲通
榎 寿也さん

○今1番楽しいことは？

仲間と遊んでる時!! 俺の自慢の仲間ですから、一緒にいる時が一番楽しい!!

○あなたの村自慢を!!

のどかで落ち着くところ!! そして、みんなが仲良いところ!! 一人はみんなの為に、みんなは一人の為に、一致団結してるところが一番の村自慢だと思う。

○あなたが村長さんだったら……。

村をどのようにしてみたいですか？

現状維持!! 上記に書いた以外にも月潟村の素晴らしい所はたくさんあると思います。いつまでも素晴らしい月潟村を維持する事が大事だと思います。

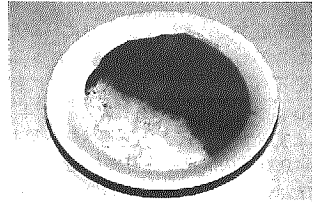
○村に対してご自由に。

みんなで月潟村を大事にしていってください。小さな事でもいいから、何かを大事にすることができた時、その何かが大きな大きな宝物だと気付く時が来るはず!!

※来月号は榎さんから「若者」を紹介してもらいます。

かあちゃん料理

「大根としめじの骨太カレー」



材料 (4人分)

- ・大根 ……………400g
- ・玉ねぎ ……………大1個
- ・しめじ ……………小1パック
- ・豚薄切り肉 ……………200g
- ・生姜 ……………1かけ
- ・バター ……………大さじ1
- ・水又はスープ ……………4カップ
- ・カレールウ ……………80g
- ・スキムミルク ……………大さじ4
- ・ぬるま湯 ……………大さじ4
- ・ごはん ……………800g

【作り方】

- ①大根はいちょう切り、しめじは石づきを取り小房に分け、豚肉は2cm幅に切る。
玉ねぎは薄切り、生姜はみじん切りにする。
- ②鍋にバターを入れ、①の生姜、玉ねぎを炒め、しんなりしたら大根と豚肉を加える。
- ③豚肉の色が変わったら、水かスープを加え、沸騰したらアクを除き、中火で煮る。
- ④大根が軟らかくなったら、いったん火を止め、カレールウを割り入れ溶かす。
- ⑤しめじを加え、一煮立ちさせ、ぬるま湯で溶いたスキムミルクを加え混ぜる。
- ⑥皿にごはんを盛り、カレーをかける (好みて粉チーズ、福神漬けなどを添える)。

1人分栄養量

- ◎エネルギー…543Kcal
- ◎脂質…13.1g
- ◎塩分…2.2g
- ◎たんぱく質…15.6g
- ◎カルシウム…128mg

ぜひ1度作ってみてね!

納税のお知らせ

今月の納期は次のとおりです

村 県 民 税 第 4 期
固 定 資 産 税 第 4 期

納期限 12月27日(月)



氏名	地区名	氏名	地区名
原 野 枝 氏	下曲通	野 上 順 子 氏	月 潟 市
セツ(73)セツ		お よ る こ ひ	
田 中 大 翔 氏	上曲通	お め て た	
真 一			

窓口届出

(11月1日~11月30日)

人口動態



(11月30日現在)		(11月中の異動)	
世帯数	986戸	出生	1人
総人口	3,850人	転入	5人
男	1,897人	死亡	1人
女	1,953人	転出	7人

先日、長岡大手高校の山古志村の避難所に仮設住宅入居準備のために手伝いに行っていました。朝着いたら、ちょうど子供たちが登校するときで皆元氣そうでした。安心してました。

適切な指示、てきぱきと行動する山古志村の女性職員がいて笑顔ながら我々に「実は、私の家も水のなかなんですよ。」啞然としました。被災された住民のために働く姿、同じ職員として頭が下がる思いでした。今年一年いろんなことがありました。

あとがき

☆防災行政無線の確認…371-4480

☆教育委員会…375-1050

☆簡易水道…375-2312

月潟村URL: <http://www.vill.tsukigata.niigata.jp>
E-mail: kakube@vill.tsukigata.niigata.jp

◎本紙は再生紙を使用しております