

道路の異常は建設課までご連絡ください。 ☎025・382・4762

### 特色ある区づくり事業 「謎解きクリエイター 松丸亮吾 トークショー」

謎解きのみならずドラマの脚本・トリック監修・数多くの問題制作にも携わり、テレビでもおなじみの松丸亮吾さん。その原点に触れるトーク内容で、「発想力」の高め方なども紹介するほか、参加型のオリジナル謎解きも行います。親子そろってお楽しみください。



また、会館内では、午前10時～午後1時30分に江南区文化会館を知って楽しんでもらえるイベントの開催も予定しています。

回 2月20日(日)午後2時～4時30分(開場:1時30分)  
場 江南区文化会館 音楽演劇ホール

人数 380人 2歳以下入場不可  
費用 無料(全席自由席)

申事前予約制(右記二次元コード又ははがきにて申し込み)

■江南区民先行申込み(お申込み代表者は江南区民に限ります。)

12月5日(日)午前9時から12月18日(土)午後5時まで

※江南区民先行申込みの結果は12月20日(月)午前9時以降に順次お知らせ

■一般申込み

12月19日(日)午前9時から12月26日(日)午後5時まで

※一般申込みの結果は12月27日(月)午前9時以降に順次お知らせ



- \* 1グループの申込みで5人まで受付。
- \* 応募者多数の場合は抽選となります。抽選結果はショートメールなどにてお知らせいたします。
- \* 予約時と当日の観覧予定者が違う場合は、入場いただけない場合があります。

#### 【二次元コードでのお申込み】

・記載の二次元コードから申込みフォームに入り、必要事項を入力して申込み。

#### 【はがきでのお申込み】

・はがきに、①～⑤をご記入の上、「〒950-0994 新潟市中央区上所1丁目1-24 Nビル2F (株)ディモルギア 松丸亮吾トークショー担当宛」にお送りください。①代表者氏名②住所③連絡先④同伴者全員分の氏名(同伴者は4人まで)⑤車いす席希望の有無。

・連絡先の電話番号は抽選結果のお知らせにも利用いたしますので、お持ちの人は携帯電話のお電話番号をご記載ください。

〒株式会社ディモルギア ☎025-282-7030

### 消防情報

#### 消太の視点

### 救急車は命をつなぐ大切なもの ～みんなで上手に利用しましょう～

寒くなるこれからの季節は救急出動が増加します。特に12月から1月にかけての2か月間は、脳卒中や心筋梗塞で救急搬送される人が増加します。

脳卒中や心筋梗塞は、一刻も早い病院での治療が重要です。本当に必要としている人のもとに救急車が到着できるよう、ゆずり合いの気持ちをもって上手に救急車を使いましょう。

#### こんな症状があったらすぐに119番

- ・顔がゆがむ、呂律が回らない
- ・片側の手足が動かしにくい、力が入らない
- ・突然の激しい頭痛
- ・突然の胸や背中痛み
- ・胸の中央が「締め付けられる」または「圧迫される」痛みが続く

#### 夜間、対処に迷ったときは電話で相談を

- 救急医療電話相談 (午後7時～翌日午前8時)
- ・15歳以上(大人)の相談 #7119または☎025-284-7119
- ・14歳以下の相談 #8000または☎025-288-2525

#### 全国版救急受診アプリ(愛称「Q助」)

素早く症状の緊急度を判定できるアプリです。救急車を呼ぶ目安にご活用ください。



Q助リーフレット



〒江南消防署 地域防災課 救急担当 ☎025-381-2327

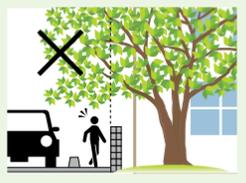
### 道路に張り出している樹木の管理について

自宅の庭木の枝などが車道や歩道に張り出していると、自動車、自転車や歩行者の通行に支障をきたすだけでなく、接触などにより事故の恐れがあり、大変危険です。

また、降雪時には道路にたれ下がったり、また除雪車の作業の妨げとなったりします。

安心・安全に道路を利用できるよう、道路にはみ出した樹木の枝を伐採していただくなど、適正な管理をお願いします。

〒建設課 ☎025-382-4703



### こうなん ニュース NEWS

### 山ニツ309-1付近 道路照明灯の寄贈を受け設置

9月1日(水)に東北電力株式会社新潟電力センターから道路照明灯の寄贈を受け、10月22日(金)に山ニツ309-1付近に設置しました。



〒建設課 維持係 ☎025-382-4762

### 食推からこんにちは 鮭と厚揚げの甘酢炒め

#### 「江南区の地場産食材を使った健康レシピ 第2弾」より

信濃川や阿賀野川をのぼってくる鮭は秋の風物詩。野菜をたっぷり使えば、食べ応えのあるヘルシーな一品になるぜ。



#### ■材料(4人分)

- ・鮭 . . . . . 200g
- ・しょうゆ . . . . . 大さじ1
- ・しょうが汁 . . . . . 小さじ1/2
- ・片栗粉 . . . . . 適量
- ・厚揚げ . . . . . 100g
- ・なす . . . . . 中2個(160g)
- ・玉ねぎ . . . . . 1/2個(100g)
- ・にんじん . . . . . 2/3本(80g)
- ・生しいたけ . . . . . 4個
- ・ピーマン . . . . . 2個
- ・オリーブオイル . . . . . 大さじ1
- ・トマトケチャップ . . . . . 大さじ2
- ・酒 . . . . . 大さじ2
- ・酢 . . . . . 大さじ2
- ・中華スープの素 . . . . . 大さじ1/2
- ・砂糖 . . . . . 大さじ3
- ・こしょう . . . . . 適量
- ・だし汁 . . . . . 100cc
- ・片栗粉 . . . . . 適量



#### ■作り方

- ①鮭は2cm幅のそぎ切りにして、しょうゆとしょうが汁で下味をつけて10分程おく。
- ②厚揚げは半分に切ってから2cm幅に切り、なすはヘタを取り縦4等分の短冊切りにし、水に2～3分さらす。
- ③玉ねぎ・生しいたけは薄切り、にんじんは短冊切り、ピーマンは細切りにする。
- ④ビニール袋に片栗粉と鮭を入れ、鮭に片栗粉をまぶす。
- ⑤フライパンを熱してオリーブオイルを熱し、片栗粉をまぶした鮭を並べて両面をしっかりと焼いたら取り出す。
- ⑥なす・玉ねぎ・にんじん・生しいたけを入れてしんなりするまで炒め、厚揚げを加えてさらに炒める。
- ⑦厚揚げに火が通ったら合わせておいたAを入れる。とろみがついたら鮭とピーマンを加えてひと煮立ちさせる。



健康レシピ(第2弾) 区役所等公共施設・区内直売所・アピタなどで絶賛配布中!

〒健康福祉課 健康増進係 ☎025-382-4316

栄養価(1人分)  
エネルギー:239kcal、たんぱく質:15.9g、脂質:8.1g、炭水化物:24.5g、塩分:1.3g

< 広告欄 > ※広告欄の掲載内容についての問い合わせは各広告主へ