

大洲地区交流センターだより

大洲地区交流センター
藤枝市大洲3丁目17-12
☎636-0059 FAX634-1791
E-mail osu@city.fujieda.shizuoka.jp

交流センターで発行できる 証明書のご案内

- ★現在戸籍謄本・抄本・戸籍附票
- ★住民票・記載事項証明書
- ★所得課税証明書・課税証明書

上記3点の証明書の発行には、窓口でご本人確認が必要になります。

〈本人確認に必要なもの〉

1点でよいもの…運転免許証・パスポート・マイナンバーカードなど官公署発行の顔写真つきの身分証明書

2点必要なもの…健康保険証・年金手帳・診察券
介護保険証・学生証など



- ★印鑑登録証明書
印鑑登録カードを必ずお持ち下さい。
本人確認は必要ありません。

火～土曜日（国民の祝日・年末年始は除く）
午前8時30分～午後5時15分まで

ご不明な点は地区交流センターへ
お問い合わせください

大洲地区交流センター TEL636-0059

※センターを利用する際には、マスクの着用・手指の消毒をお願いします。



生涯学習講座を開講します！

今年度、中止をお知らせいたしました生涯学習講座について、開講することとなりました。（歌、激しい運動、料理の講座は除く）4月の応募者の方のみ対象となりますので、再募集は行いません。開講する講座にお申し込みされた方に、交流センターから日程表を送りました。なお、新型コロナウイルスが再流行した場合は、途中で中止となる場合がありますのでご了承願います。

大洲地区交流センター
TEL636-0059

お知らせ

スタディ・ルーム再開しました！

新型コロナウイルス感染防止対策のため、当交流センターでのスタディ・ルームの提供を中止していましたが、5月19日（火）より再開しましたのでご利用ください。

なお、感染予防のために利用人数を制限する場合があります。



バス券、はり・きゅう・マッサージ助成券の引換

対象者には、引換ハガキを送付しています。
交流センターでの引換は7月31日（金）までです。

【問合せ】

介護福祉課 643-3144



休 館 日

6/21(日)22(月)・29(月)
7/6(月)・13(月)・19(日)・20(月)・23(木・祝) 24(金・祝)

利 用 申 込

9月分使用許可申請は
7月1日(水)午前8時45分からです。

随時募集中!



大洲小学校 学校ボランティア募集



大洲小学校では、地域の皆様の力をお借りし、学校と地域が連携して子どもを育てる活動に取り組んでいます。学校再開にあわせ、学校の教育活動を支援して下さる学校ボランティアを募集しています。今回の募集は、図書ボランティアと園芸ボランティアになります。

	図書ボランティア	園芸ボランティア
活動内容	図書の整頓、修繕 図書室壁面の装飾（図書を紹介する掲示など） 図書室の清掃など	花壇や畑の手入れ（植え付け、植え替え、土の耕しなど） 長期休業中における土・日の水やりなど
活動時間	毎週 金曜日 午後1時30分～午後2時30分頃まで 毎週参加できなくても大丈夫です。来られるときに無理なく楽しく活動しましょう。	学校の計画をもとに、時期や内容を調整したいと思います



参加申込みについて

大洲小学校まで電話かファックスで、参加するボランティア名・参加者氏名・住所・連絡先をご連絡ください。 【連絡先】大洲小学校

TEL054-635-2441

FAX054-635-2853

担当者 教頭 麻布

地域のわだい

田植えの季節になりました。交流センターの周りの田でも、田植えが行われました。カモの姿も見られます。



夏季は軽装執務します

市役所・大洲地区交流センターでは、地球温暖化防止対策の一環として、夏季期間における職員の軽装（ノーネクタイ等）での執務を励行しています。

また、館内温度28℃を目安に冷房運転を行います。ご理解、ご協力をお願いいたします。



バランスの良い食事で 免疫力を高めよう!

豚肉と野菜の甘酢炒め



《 材 料 4人分 》

豚肩ローススライス 200g

塩 指3本のひとつまみ

こしょう 少々

小麦粉 大さじ1

油 小さじ2

玉ねぎ 中1個

ピーマン 2個

パプリカ 1/2個

しめじ 1パック

しょうが 1かけ

さとう 大さじ2

しょう油 大さじ1

酒 大さじ1

酢 大さじ1

中華だしの素 小さじ2/3

水 大さじ1と1/2

《 作 り 方 》

- ① 豚肉を広げ、端からくるくると巻く。巻き終わったら、長さを半分に切り、塩・こしょうをしてから小麦粉を全体にまぶす。
- ② 玉ねぎ・パプリカは1cm幅に切る。ピーマンは、7cm幅に切る。しめじは、根元を落とし小房に分ける。しょうがは、千切り。
- ③ フライパンに油を熱し、肉を入れ、焼き色が軽く付いたら皿に取り出しておく。
- ④ 同じフライパンにしょうがと切っておいた野菜を入れ、炒める。
- ⑤ 軽く火が通ったら、取り出しておいた肉を加え、合わせておいたAを加え、味をからませる。（①で肉にまぶした小麦粉が残っていれば、分量の水で溶き、とろみに使用する。）
- ⑥ 軽くとろみがついたら、火を止め皿に盛り付ける。

協力：藤枝市健康推進課

