

お知らせ

# カレンダー

10 → 11月

- コミュニティ施設休館  
(御代志市民センター・須屋市民センター・黒石市民センター・野々島公民館)
- ▲ヴィーブル休館・市民体育館休館 ●みどり館休館
- ★市立図書館休館 ■老人憩いの家休館 ◆ふれあい館休館

市県民税 第5期  
国民健康保険税 第5期  
固定資産税 第5期  
の納期限は11月2日(月)です  
口座振替も11月2日(月)です

4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
休●▲★◆■		休○				
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
休◆■		休●▲★○				
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
休●▲★◆■		休○				
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
休●▲★◆■		休○				
11/1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
休●▲★◆■		休◆○				

消費生活センター 相談方法……電話・来庁 ☎248-5442 ところ……合志庁舎 2階 総務課内 消費生活センター  
生活支援相談センター 相談方法……電話・来庁 ☎242-9020 ところ……西合志庁舎3階 安心サポート合志  
女性・子どもに関する相談 相談方法……電話・来庁 ☎242-1240 ところ……西合志庁舎3階 女性・子ども支援室  
黒石原演習場関係 総務課 総務・男女共同参画班 ☎248-1112

合志市役所 須屋支所……☎345-4400 ふれあい館……☎242-7000 ユーパレス弁天……☎348-2626  
合志庁舎……☎248-1111(代) 泉ヶ丘支所(市民センター)……☎248-3453 三つの木の家……☎248-6277 人権ふれあいセンター……☎248-3893  
〒861-1195 合志市竹迫2140 御代志市民センター……☎242-1190 老人憩いの家……☎242-2030 合生文化会館……☎242-3218  
西合志庁舎……☎242-1111(代) ヴィーブル……☎248-5555 西合志図書館……☎242-5555  
〒861-1193 合志市御代志1661-1 みどり館……☎248-0400 ヴィーブル図書館……☎248-5754

市市民課 ☎248-1113 税務課 ☎248-1114 健康づくり推進課 ☎242-1183 生涯学習課 ☎248-5555  
西合志図書館 ☎242-5555 ヴィーブル図書館 ☎248-5754 合志市社会福祉協議会 ☎242-7000 クラッシーノこうし ☎342-5554

# 間違いさがし

上・下の絵から「7つ」違いを探し、答えをはがきに書いて送ってください。正解者の中から10人に、「図書カード(500円分)」をプレゼント。当選者の発表は発送をもって代えます。

- 締め切り 10月30日(金)必着
- 応募方法 はがきに必要事項を記入して、ご応募ください。

<裏面>

10月号

①□□□□ ⑤□□□□  
②□□□□ ⑥□□□□  
③□□□□ ⑦□□□□  
④□□□□

住所・氏名・年齢・  
電話番号  
ご意見・ご感想など

8611195

合志市役所  
「間違いさがし」係



絵 佐藤峰子さん(黒石団地)

## Klassino

農家マーケット 合志市物産館「弁天」

### 今日のおすすめレシピ

きのこ柚子胡椒の Pasta風そば

「こうしそば」を使った美味しいアレンジレシピNO.6

- 【材料(2人分)】  
こうしそば 1袋、ネギ 1/2本、エリンギ 1本、シメジ 1/2株  
ベーコン 2枚、ニンニク 1片、オリーブオイル 大さじ2  
バター 10g、しょうゆ 大さじ1と1/2、柚子胡椒 小さじ1
- 1 そばをゆで、水でぬめりをとる。
  - 2 ネギは斜めに薄切り、ニンニクはみじん切り、キノコ類とベーコンは食べやすい大きさに切る。
  - 3 しょうゆと柚子胡椒を混ぜ合わせておく。
  - 4 フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で香りがでるまで炒め、ベーコンを加える。
  - 5 ベーコンがカリッとしてきたらキノコ・バターを入れ炒める。
  - 6 キノコに火が通ったらそばとネギ、③を回し入れ、全体を混ぜ合わせて水分が飛んだら完成。

「こうしそば」は、合志市物産館「弁天」で販売しています

☎342-5554 営)午前9時~午後7時 休)第2木曜日

## 地プら事務局が行く!

うまかもん店 自慢のおすすめ一品

### 炭火専科 鼻-ふくろう-

10周年を迎え、7月に店内をリニューアル。より居心地のいい空間で、備長炭で焼き上げる炭火料理や合志産のバラエティー豊かな食材を使った一品料理をお楽しみください。

### 看板メニュー! ふくろう焼き

女性にも子どもにも大人気の一品です。備長炭にこだわり、地鶏を七輪で一気に焼き上げます。程よい食感とオリジナルの塩味はお酒との相性も抜群です。



お持ち帰りのメニューとしても人気です。電話注文も受け付けます!

☎344-6454 住)須屋319-17 須屋プラザB  
休)月曜日、年末年始  
営)18時~24時(金・土は25時まで)

農家マーケット合志市物産館「弁天」では生産者を募集中です! お問い合わせください。

問い合わせ先 一般社団法人 クラッシーノこうし ☎342-5554 FAX 342-5550  
ホームページ http://www.klassino-koshi.jp