

お誕生おめでとう

地区	氏名	性別	保護者
徳山	なかみちこの 中道心栞	女	輝久

おくやみ申し上げます

地区	氏名	享年	届出人
崎平	西山とも	89	西山嘉男
徳山	正木秋	102	正木孝彦
上岸	中村靖	91	望月陽子
久野脇	小平ため	89	小平史郎
上長尾	鈴木結子	64	鈴木和広
徳山	榊原久枝	96	榊原甲子治
前山	和田利夫	93	和田辰信
沢間	風間豊	88	大村よゑ
大谷	荒波吉男	86	山本智子
千頭西	榎田さよ子	90	榎田明夫

■死亡された方については、本町に住所がある方で掲載を希望された分を掲載しています。
 税務住民課 ☎0547(56)2222

川根本町の人口

令和5年11月1日現在

世帯数	2,707世帯 (-8)	出生	1人
総人口	5,947人 (-20)	死亡	14人
男性	2,894人 (-6)	転入	6人
女性	3,053人 (-14)	転出	11人

※()内は前月比、右欄は今月中の異動 ※外国人の数を含む

▶ 「かねおしごと掲示板」

町のホームページに掲載している町内の人材募集に関する情報をご覧ください。



【問】産業振興課 ☎0547(56)2226

す。識していきたくい
紙面作りを参考に
町民の声を反映した
も、インタビューや
広報紙を作るため
手に取ってもらえ
が、よりみなさん
と少し経過しまし
広報担当になり半
研修で伺いました。
城小美玉市へ視察
員の皆様と志大原
隣市町の広報担当
月の後半には、近
受けました。

紙となりまし。今
月もイベント盛り
くさんで充実した
となりまし。どれ
も素敵な話題で
もよりページ数を
やして作成させ
ただき、贅沢な
紙となりまし。
特に、伊藤真波
んのヴァイオリン
ンサートの取材は
概深く、僕自身
イオリンをやっ
るのですが、伊
んは片腕がない
義手を使い肩甲
動きで弓を操作
ている姿を拝見
際はとても衝
で、努力と向上
強さにとても感
受けました。

編集幸記
やんばいす。今
月もイベント盛り
くさんで充実した
となりまし。どれ
も素敵な話題で
もよりページ数を
やして作成させ
ただき、贅沢な
紙となりまし。
特に、伊藤真波
んのヴァイオリン
ンサートの取材は
概深く、僕自身
イオリンをやっ
るのですが、伊
んは片腕がない
義手を使い肩甲
動きで弓を操作
ている姿を拝見
際はとても衝
で、努力と向上
強さにとても感
受けました。

1歳になったばかりのお友達を紹介
生まれてくれてありがとう

父：菅吉 母：直里

風も、土も、水も、宇宙からさえ、あなたが生まれ、こんなにもたくさんの愛があつまった。あずきちゃん、わたしたちを選んでくれた変わり者の魂。ありがとう。きらきら澄みわたりがやく、かこを、いまを、みらいをおしえてくれて。

R4.12.14
千頭東区



さんたかあずき
三高天豆希ちゃん

川根本町健康づくり食生活推進協議会
まぐろのごま焼き



【栄養価(1人分)】

エネルギー：265kcal
たんぱく質：22.7g
脂質：17.6g
食塩相当量：0.5g

【作り方】

- ①まぐろは1cmのそぎ切りにし、しょうゆ、みりんに10分漬け込む。
- ②まぐろに白ごまをまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、中火にかける。まぐろを並べ、弱火にし、ふたをして2分焼く。裏返してさらに2分焼く。
- ④水菜は5cmの長さ、パプリカ、きゅうりは千切りにし、冷水にさらす。ざるにあげ、水気をしっかり切る。レモンはくし型に4等分に切る。
- ⑤ボウルにAを入れ良く混ぜ、ドレッシングを作る。
- ⑥皿に④を盛り、ドレッシングをかけ、まぐろを並べ、レモンを添える。

【材料(4人分)】

まぐろ 300g
しょうゆ 小さじ1
みりん 小さじ1
白ごま 50g
サラダ油 大さじ2
水菜 70g
パプリカ赤 1/4個
パプリカ黄 1/4個
きゅうり 1本
しょうゆ 小さじ1
酢 小さじ1
砂糖 小さじ1/2
サラダ油 大さじ1
レモン 1/2個

ごまの風味が香ばしく、
レモンとの相性が良い魚料理です。



広告募集

広報かねほんちように掲載する広告を募集しています。企業PRのほか、求人情報等も掲載できます。町民へ広く情報発信するツールとして活用してみませんか？

掲載規格・掲載料

種別	大きさ(縦×横)	町内事業者	町外事業者
白黒	1段(3.5cm×18cm)	3,000円	6,000円
白黒	1枠(3.5cm×8.8cm)	1,500円	3,000円



お気軽にご相談下さい。
詳細は電話にて承ります。

川根本町役場 デジタル推進課

川根本町上長尾 627
TEL 0547-56-2232