

おくやみ申し上げます

地 区	氏 名	享年	届出人
奥 泉	山 口 よ ね	91	山口 一秀
地 名	高 松 毅	62	高松 肇
崎 平	小 倉 高 雄	89	小倉 啓明
田 野 口	原 木 勝	83	原木 健人
徳 山	中 野 実	75	中野 直昭

■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8年7月1日現在

世帯数	2,583 世帯 (-10)	出生	0 人
総人口	5,367 人 (-15)	死亡	6 人
男 性	2,612 人 (-11)	転入	6 人
女 性	2,755 人 (-4)	転出	14 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」

町のホームページで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

川根本町健康づくり食生活推進協議会 オススメレシピ
野菜たっぷりぶっかけ麺



【栄養価(1人分)】

エネルギー 361kcal
たんぱく質 16.0g
脂質 11.5g
食塩相当量 2.4g

【材料(2人分)】

冷凍うどん 2玉
豚肩ロースしゃぶしゃぶ肉用 100g
塩こしょう 少々
トマト 1個
なす 1本
きゅうり 1/2本
にら 6本
ごま油 小さじ1/2
A めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ1と1/2
A 水 200mL

【作り方】

- ①冷凍うどん：袋のまま電子レンジ(600W)で3分加熱して器に盛る。
豚肉：塩こしょうをする。
トマト：2cm角に切る。
なす：皮を縞目にピーラーでむいて縦半分にし、5mm厚さの半月切りにする。
きゅうり：縦半分に切り、5mm厚さの斜め切りにする。
にら：3cm長さに切る。
- ②鍋にごま油を入れて火にかけ、なす、きゅうり、豚肉を加えて、さっと炒める。Aとトマト、にらを加えてひと煮立ちしたらうどんにかけます。

食欲の落ちる時期にも食べやすい、
栄養たっぷりのうどんです。



梅採り体験では、子どもたちが笑顔で交流する姿が印象的でした。取材を通して知ったのは、その交流が単なる体験ではなく、保育園から義務教育学校へと子どもたちをつなぐ、「架け橋」の大切な取り組みの一つであること。保育園と学校がそれぞれの立場で連携し、切れ目なく子どもたちを育む時代へと変わっていることに、教育の新しい形を感じました。

(山村のどか)

編集後記

随時受付中です!

空き家バンクについて知りたい方はお気軽にお問い合わせください



【問】経営戦略課 定住・移住推進室 0547(56)2221



KAWANE HOLDINGS
事業を通じて地域課題を解決する

生きがい対応型デイサービスセンター

川根本町高齢者生きがいの郷

一緒に楽しく介護予防を始めましょう!

※60歳以上で、介護を受けていない方が対象です。

「私には早すぎる」ではなく「手遅れになる前の予防」が大切

施設見学・お問い合わせは
お気軽にどうぞ

電話 56-2180

(平日8時~17時)