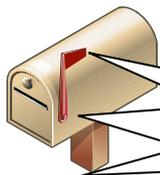


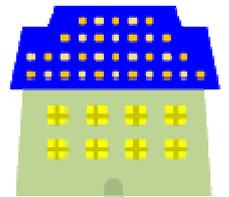
暦の上では、立秋も過ぎましたが、まだまだ残暑は続いています。暑さで冷房の効いている室内にいる事が多いかとおもいますが、気を付けたいのは冷房病です。予防としては、外気温と室温の差を5度以内にする。ときどき窓を開けて外気を取り入れる。1枚羽織る、または掛けるなど自分で出来る対策をしっかりと体を守りましょう。また、風鈴・すだれ・打ち水など昔ながらの清涼感を味わうのもおすすめです。

財務事務所からのお知らせ



シールが貼られていたら
すぐ、はかしましょう！

注意しましょう！



ねらわれている時

- ・アパート入り口のドアやポストに● × ▲などのシール(色により1人暮らし・女性・高齢者などの意味がある)を貼られていたり、「正」の字(訪問した回数などの印)が書かれたりする。
- ・家の回りや外にあるメーターなどの計器に別会社のシールが貼られたりする。

ヤミ金融問題

- ・インターネットで低金利の所から借りる→手数料を先に口座に振り込ませる融資保証詐欺。
- ・インターネットでアプリなどからアルバイトの申込み登録をする→先に手数料を振り込ませる手口での詐欺。

悪質商法・振り込め詐欺などの相談

警察相談ダイヤル #9110 / 金融サービス利用者相談室 TEL 0570-016811

商品や契約に関する相談

寒河江市消費生活センター(寒河江市役所2階) TEL 0237-86-2111

多重債務の相談

東北財務局山形財務事務所 TEL 023-641-5201



困ったときは、すぐにご相談ください。

原子力損害賠償支援機構による座談会

日時:9月13日(金) 座談会(勉強会)10:00~12:00
個別相談 13:00~17:00

場所:フローラSAGAE 4階 教養文化室

問合せ:原子力損害賠償機構

TEL 0120-330-540

* 託児・個別相談要予約 * 座談会・個別相談無料

ちえり~マルシェ

きのこや山菜などの農産物・特産物や飲食屋台が集結! 遊びに行ってみましょう。

日時:9月1日(日)・29日(日)

場所:寒河江駅前みこし公園

問合せ:寒河江市情報観光課

TEL 0237-86-2111 内線416





寒河江まつり



「どっこい、どっこい」「どっこい、そーりゃー」の掛け声と共に、威勢の良い担ぎ手が練り歩く“神楽の祭典 寒河江まつり”が開催されます。その他にも、寒河江・西村山のやきとり屋を一堂に集めた「やきとりBar」や「うまい大鍋フェスティバル」など連日賑やかです！

13日(金)	14日(土)	15日(日)
やきとりBar 寒河江みこし公園 16:00 13~15日臨時駐車場 ・村山総合支庁西庁舎 ・文化センター ・ハートフルセンター ・市役所 ・チェリーランド 無料シャトルバス ・チェリーランド ↑↓ ・寒河江駅バスターミナル	寒河江八幡宮前日祭 寒河江八幡宮 14:30 古式流鏝馬 寒河江八幡宮境内馬場 16:00 うまい大鍋フェスティバル 寒河江駅前みこし公園 17:00 奴町巡り 寒河江市内 19:30 臥龍太鼓町巡り 寒河江市内 20:30	ふるさと芸能まつり 寒河江駅前みこし公園 12:00 寒河江八幡宮例大祭 寒河江八幡宮 14:00 古式・作試し流鏝馬 寒河江八幡宮境内馬場 16:00 神輿の祭典 寒河江駅前 17:30 奴町巡り 寒河江市内 19:00 臥龍太鼓町巡り 寒河江市内 20:00

慈恩寺ウォーク

慈恩寺の歴史を題材にした絵本「だいごろうと六地藏」の六地藏を親子で巡るイベントです。チェックポイントを全て回った親子に“絵本”プレゼント！当日は、福島市と郡山市から無料送迎バスの運行があるので地元のお友達も誘って参加してみてください。



日 時：9月29日(日) スタート9:30~14:00(終了予定)

参加料：子ども500円 大人1,000円(保険・昼食代込み)

会 場：醍醐小学校(集合場所 寒河江市大字日和田747)

申込み：下記ホームページにアクセスの上申し込みください。

一般の方 <http://www.sagae-impulse.com/jw/>

福島市・郡山市の方 <http://www.sagae-impulse.com/jwb/>

問合せ

寒河江市商工会青年部

TEL 0237-86-1211

★ 申込みは定員になり次第終了になるのでお早目にどうぞ。

18日×切。

夏の料理 夕顔と麩の煮物

材料

- ・夕顔(皮とわたをとって)500g
- ・麩(丸、角).....2本
- ・卵.....1個
- A {
 - ・油.....適量
 - ・酒.....15cc
 - ・みりん.....30cc
 - ・薄口しょう油.....50cc
 - ・だし汁.....400cc

作り方

1. 夕顔は食べやすい大きさに切り2~3分茹でる。
2. 麩はぬるま湯につけ、やわらかくなったら軽くしぼり一口大に切り、卵をからめ油で揚げる。
3. Aを煮立て1を入れて煮る。さらに2を入れて煮含める。



夕顔はかんぴょうの原料で知られています。長さ50~70cm。スーパーでは半分の輪切りで販売されています。