

くらしの相談

(市外局番表記のないものは0478です)

●相談窓口

◆人権行政合同相談

町民課 町民係(人権)
☎86-6070
総務課 庶務係(行政)
☎86-6082

◆消費生活相談

香取市消費生活センター
☎50-1300

◆若者の就労相談

ちば北総地域若者
サポートステーション
☎0476-24-7880

◆くらし家計相談

香取CCC
☎50-1919

◆障害に関する相談

香取障害者支援センター
☎79-6919
地域生活支援センター
サザンカの里
☎0476-73-4695

◆障害者の就業に関する相談

香取就業センター
☎79-6923

◆定例健康相談

◆マタニティ・子育て
相談室
健康福祉課 保健衛生係
☎79-0911

◆教育相談

教育課 学校教育係
☎86-2311

◆療育に関する相談

コスモスの花
☎70-7373

◆家庭児童相談

香取健康福祉センター
☎52-9161

◆心配ごと相談

◆弁護士相談(予約優先)
◆司法書士相談
(予約優先)
東庄町社会福祉協議会
☎86-4714

◆労働相談

連合千葉
☎0120-154-052

●東庄病院の診療日

整形外科は、完全予約制です。
予約は、平日の14:00～16:00に電話してください。
※内科の予約や変更も上記時間で受付しています

整形外科 (予約制)	毎週火曜日 8:30～11:00	旭中央病院 杉山医師
	第1・3火曜日14:00～16:00 第2木曜日14:00～16:00	成田日赤 鈴木医師
内科	月～金曜日8:30～12:00 第1土曜日8:30～12:00 (受付時間は 午前11時まで)	常勤・ 非常勤医師

※救急患者については、休診日および時間外でも24時間体制で診療しますので、電話連絡のうえ来院してください。

※第3土曜日の診察は当面の間休診となります。



東庄病院 ☎86-1177

▲病院ホームページ

●東庄町訪問看護ステーション

看護師がご自宅に訪問し在宅療養をサポートします。かかりつけ医の指示を受け病院と同じような医療処置も行います。



▲訪問看護
ホームページ

東庄町訪問看護ステーション ☎79-0913

●デマンドタクシー 運行中

町内在住であればどなたでも利用できます。
事前登録が必要です。(15歳未満の方は登録不要。乗降場所は町内のみ。)

運行日：火・水・金・土曜日
料金：1回500円(現金)
利用登録：東庄町社会福祉協議会
☎86-2900(専用)
配車予約：(有) 東庄タクシー
☎79-7979(専用)



▲町ホームページ

●求人情報

(ハローワーク佐原管内)

町ホームページに掲載しています。
詳しくは下記へお問い合わせください。

ハローワーク佐原
☎55-1132

広告

不用品買取・処分致します

鉄くず買取致します

ビニール類・プラスチック類処分します

お困り事はなんでもお問い合わせください。

一般の方
業者の方
大歓迎

0478-80-7015

香取産資源有限会社
香取市木内1182

環境先進はリサイクルから 私たちはリサイクルを通じて社会に貢献します

旬の風

秋分の日も過ぎ、カラッと吹く風にようやく秋が感じられました。短い秋を、皆さんはどう楽しめられますか？食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋：私は、断然食欲の秋！地元銚子で、今年は秋刀魚が豊漁で、脂ものって身も大きく、幸せを噛みしめる毎日です。そんな秋はスポーツもセットで。コミュニティ体操参加者の皆さまの有り余る体力に、ハッとさせられることもしばしば：食もスポーツも、欲張る秋、楽しみたいと思います。

▲みんなで健康チェック
(サロンひまわりの皆さん)



10の笑

8月 9か月児相談対象のお子さんたち

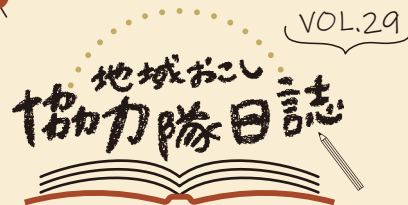
ご家族から写真をご提供いただきました



かえで
三浦 楓 ちゃん
菰敷
元気いっぱい笑顔の絶えない
幸せな女の子になあれ♡!!



しゅんた
笠井 竣太 くん
宿浜
笑顔いっぱい★
お兄ちゃんと楽しく仲良く育てね!



夏休み企画“東庄のひみつきち”
企画・運営を行いました！

こんにちは！地域おこし協力隊の阿部です。
7～8月にかけて、夏休みの小中学生に向けたイベントを自宅で企画させていただきました！ご来場いただいた皆さま、ありがとうございました。子どもたちが新しいことにチャレンジしたり、好き・嫌いを見つけたりする場所が町に必要と感じることができました。今後も、子どもたちの機会創出に目を向けた活動をしていきたいと思います！



公式Instagram▶



このコーナーでは、町の特産品を使ったレシピや健康増進レシピなどををご紹介します。(保健衛生係)

第61回 食の健康推進員おすすめレシピ『食パンで簡単キッシュ』

-----作り方-----

- ①食パンは耳を残してくぼみを作り、バターを薄く塗る。
- ②ほうれん草、ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎはスライスする。
- ③かぼちゃは薄切りにして食べやすい大きさに切り、ふんわりとラップをかけ、600wの電子レンジで約1分加熱する。
- ④フライパンにバターを入れ、②を入れて炒める。
- ⑤ボウルに*を入れ混ぜ合わせ、たまごソースを作る。
- ⑥食パンに③④をのせ、⑤を流し入れる。
- ⑦オーブントースターで約7分加熱して完成！

材料と分量(2人分)

食パン(お好みの厚さ) …… 2枚
バター …… 4g
ほうれん草(葉先) …… 40g
ベーコン …… 2枚
かぼちゃ …… 50g
玉ねぎ …… 50g
バター …… 4g
●たまごソース
*卵 …… 1個
*牛乳 …… 30cc
*パルメザンチーズ …… 大さじ1
*コンソメ(顆粒) …… 小さじ1/2
*塩・こしょう …… 少々