

なごみ伝言板

作・南 久美子



【桜】

PRESENT Quiz クイズ

ヒントは広報紙の中に!!



品〇ある都市へ

山城たけのこ (2kg)

3名様

はがきに次の質問の回答と郵便番号・住所・氏名・年齢・日中連絡がつく電話番号を書いて郵送してください。応募は広報紙のほか、京田辺市eモニター(たなモニ)でも受け付けています。

- ①「〇」に入るクイズの答え
- ②興味を持った記事と感想
- ③分かりにくかった記事
- ④今後取り上げてほしい企画やご意見など

正解者の中から抽選で3名様に、市特産の山城たけのこ(2kg)をプレゼントします。

個人情報(賞品の発送のみに使用します)は、いただいた意見や感想は広報紙などで紹介する場合があります。なお、ご意見に対する個別回答はできませんのでご了承ください。

当選発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

しめきり=4月13日(金)(当日消印有効)

応募・問合せ先=秘書広報課(〒610-0393〈住所不要〉、☎64-1320)

先月号の答え:『住みたい』8[6].6%
応募者数は、35人でした。

Hello! Bonjour! あるカナダの生活ある

⑤カナダの公用語と言語

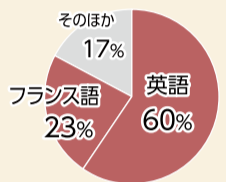
Hello! Bonjour! 国際交流員(CIR)のホー・イーチンです。今号は、出身地・カナダの公用語と言語について紹介します。



2つの言語が公用語

カナダの公用語は英語とフランス語です。2つの言語が公用語とされたのには、歴史的な背景があります。植民地をめぐってイギリスとフランスの対立が続いていた17世紀初め、フランス人がカナダのセントローレンス川に入植しました。その後、北米植民地戦争でフランス軍が敗れたため、パリ条約に基づいてカナダのケベック州がイギリスの植民地になりました。こうして拡大した英語系・フランス語系移民の2大勢力に配慮した結果、双方の言語が使われるようになったのです。

公用語の使用比率



1969年に「公用語法」が制定され、議会や政府の諸機関・王立の諸機関で、英語とフランス語の使用が推進されました。現在、カナダでは全国的に、音声案内サービスや説明書・商品名の表示などは英語とフランス語の両方で行われています(=写真④)。



しかし地域ごとに見ると、カナダ西部では主に英語を使い、東部では英語・フランス語の両方を使います。東部では、フランス語を話す人の大部分がケベック州に住んでいますが、ほかの州にも、フランス語を話す人たちの大きなコミュニティがあります。

公用語以外の言語

カナダでは、多様な民族が共存していることから、ドイツ語・イタリア語・中国語などさまざまな言語が日常的に使われており、新聞・雑誌などは40カ国語以上で発行されています。移民が多い国なので、公用語以外の言語を使う人々は、600万人を超えるといわれています。

問合せ先=市民参画課(☎64-1314)

公用語以外の言語

中国語	110万人
イタリア語	45万人
ドイツ語	44万人
日本語	5万人

ちょっと待った! その契約

実録 消費生活相談の現場より

怪しい電話に焦らずに! シートの活用を

市は、振り込め詐欺などの被害を防ぐため、ポップアップシート(=右図)を作成し、消費生活センターで配布しています。

自分は大丈夫だと思っても、子どもや孫から電話で「トラブルに巻き込まれた」と言われると、頭が真っ白になってしまい冷静な判断ができなくなることがあります。電話機や目に付きやすいところに貼り、被害防止に役立てましょう。

【被害防止のポイント】

こんな電話は詐欺電話です!

▼子どもや孫から「電話番号が変わった」「風邪で声がかすれている」「お金を用意してほしい」…本人だと思っても、いったん電話を切って家族に相談し、本人に確認しましょう

▼市役所や税務署から「還付手続きのためATMに行ってください」…税金や保険料をATMで還付することはありません

▼警察署や金融庁から「被害に遭わないよう、銀行口座からお金を引き出して」「口座の残高を教えてください」「カード番号と暗証番号を教えてください」…すぐに電話を切って、消費生活センターか警察に相談しましょう



電話機や目に付きやすいところに貼って、詐欺被害を防ぎましょう。

また、しつこい勧誘電話は「いりません」「お断りします」ときっぱり・はっきり断り、話は聞かずに電話を切りましょう。断っている人に再度勧誘することは法律で禁止されています。

困ったときは消費生活センターに相談してください。

【相談・問合せ先】

▼消費生活センター(☎63-1240、平日午前9時~午後4時〈正午~午後1時を除く〉) ▼田辺警察署(☎63-0110)

京田辺発 健幸

食改 いきいき レシピ



たけのこ入り 煮込みハンバーグ

市は、「健康」「幸せ」をキーワードに健康づくり事業を行っています。

今号は、たけのこを使った煮込みハンバーグを紹介します。

京田辺産のたけのこは、柔らかく歯触りが良いのが特徴。ジューシーな中に、たけのこの食感が楽しめるヘルシーなハンバーグです。

問合せ先=健康推進課(☎64-1335)

材料(2人分)

牛ミンチ	60g
たけのこ	60g
タマネギ	60g
バター	2g
パン粉	20g
牛乳	40cc
卵	20g
塩・こしょう・ナツメグ	各少々
サラダ油	小さじ1
水	60cc
チキンブイヨン	1/3個
ケチャップ	小さじ4
ウスターソース	小さじ1

【作り方】

- ①たけのこは5mm角に切る。
- ②タマネギはみじん切りにし、バターで炒めて冷ましておく。
- ③パン粉は牛乳でふやかしておく。
- ④ボールに①~③と牛ミンチ・卵・塩・こしょう・ナツメグを入れてよくこね、形を整えて真ん中を少しへこませる。
- ⑤フライパンにサラダ油を引き、④を入れて両面を焼く。
- ⑥Aを加え、ふたをして弱火で煮込む。裏返し、煮汁が残る程度まで煮詰めて火をとめる。
- ⑦皿に盛り、ソースをかける。

栄養価(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
200kcal	11.6g	7.0g	41mg	1.4g

健幸レシピがもっと身近に!

レシピサイト「クックパッド(<http://cookpad.com>)」(=QRコード)にも掲載しています。「京田辺市 たけのこ」で検索してください。「京田辺発」で過去のレシピも一発検索!

