

NPO法人みさぽーとからのお知らせ

NPO法人みさぽーとでは、10月にオープンする歴史民俗資料館の指定管理者に決定したことから、臨時職員および運営をお手伝いしていただけるボランティアスタッフを募集します。

臨時職員の募集

- 業務内容 ● 施設管理、受付業務等
- 募集人数 ● 2名
- 雇用期間 ● 10月～平成28年3月
- 勤務場所 ● 美郷町畑屋字高野5番地1
美郷町歴史民俗資料館（旧千畑南小）
- 勤務時間 ● 午前8時30分～午後5時15分
週3日程度（土日祝日勤務有）
- 必要資格等 ● パソコン操作（ワード、エクセル）ができる方、普通自動車免許
- 時給 ● 760円
- 募集期間 ● 8月7日（金）～8月25日（火）
- 申込方法 ● ハローワークを通じてお申し込みください。
ハローワーク大曲 ☎0187(63)0335

ボランティアスタッフの募集

- 活動内容 ● 団体利用や土日など来館者が多いときの館内の案内など
- 活動場所 ● 美郷町畑屋字高野5番地1
美郷町歴史民俗資料館（旧千畑南小）
- 募集人数 ● 10名程度
- 募集期間 ● 8月7日（金）から随時募集します。
- その他 ● オープン前に研修会を開催する予定です。
ボランティア保険に加入します。
- 申込方法 ● 活動してみたい方や興味のある方は、お気軽に下記までお問い合わせください。

申し込み・問い合わせ ● NPO法人みさぽーと ☎0187(84)4922

もっと野菜を食べよう！ 食改さんの 試してレシピ



ワンポイントアドバイス

旬のナスをまるごと使い冷蔵庫で冷やしておきます。作り置きもできますが、早めに食べきりましょう。野菜の素揚げも添えると彩りがよくなります。

子どもの食育や生活習慣病の予防食を勉強している美郷町食生活改善推進協議会（食改=しょっかい）会員の皆さんが、野菜を使った体にやさしいヘルシーレシピを紹介します。

なすの煮びたし ～そうめん添え～

材料(4人分)

長ナス …………… 4本	白すりゴマ …………… 小さじ1
万能ネギ …………… 3本	ミョウガ …………… 2本
そうめん …………… 4束	めんつゆ …………… 1カップ
ショウガ …………… 1かけ	

作り方

- ① ナスは1本を4等分に切る。さらに皮の表面は隠し包丁を鹿の子切りにして、水に10分さらしてアクを抜く。
- ② 万能ネギは小口切り、ミョウガは細切り、ショウガはすりおろしておく。
- ③ ナスの水気をキッチンペーパーでよく拭き、フライパンに油を多めに入れてナスを揚げる。
- ④ 鍋にめんつゆ1カップと水1カップを入れて煮立て、揚げナスが熱いうちに漬ける。
- ⑤ そうめんは熱湯でゆで、冷水にさらし、ざるに入れて水気を切る。
- ⑥ 平皿にそうめん・揚げナス・万能ネギ・ショウガ・白すりゴマを盛り付ける。付けダレとして④を小鉢に入れる。

問い合わせ ● 美郷町保健センター ☎0187(84)4900

