

ラグビーチームNTTドコモレッドハリケーンズ大阪から ひったくり防止カバーをご寄贈いただきました



東住吉区と連携協定を締結しているNTTドコモレッドハリケーンズ大阪から「ひったくり防止カバー」をご寄贈いただきました。

ご寄贈いただいた「ひったくり防止カバー」は、区役所や警察署で行う無料取り付けキャンペーン等で配布し、区民の方の防犯に活用させていただきます。



東住吉区長 塩屋 幸男 NTTドコモレッドハリケーンズ大阪 牧山 巧樹 選手 東住吉警察署 下沖 正博 ゼネラルマネージャー 村田 正裕 署長

※感染対策を行ったうえでマスクを外して撮影しています。

連携協定に関する
問合せ 総務課(事業企画)5階(53)番
☎06-4399-9917 FAX06-6629-4533

防犯に関する
問合せ 区民企画課 5階(54)番
☎06-4399-9970 FAX06-6629-4564

令和3年度 青少年育成功労者等表彰

地域社会において青少年の健全育成運動に尽力・貢献された育成者・団体を対象とした「青少年育成功労者等表彰」が令和3年11月25日(木)に行われ、「東住吉区子ども会育成連合会」「東住吉区青少年指導員連絡協議会」が受賞されました。

各団体の多年にわたる努力に敬意を表し、このたびの栄えある受賞を心からお祝い申し上げます。

問合せ 区民企画課 5階(54)番
☎06-4399-9908 FAX06-6629-4564



東住吉警察署からの
お知らせ
問合せ 東住吉警察署 ☎06-6697-1234

子どもを犯罪の被害に遭わせないために!

大阪府下では、お子さんがインターネットで知り合った者に騙されたり、脅される等の被害が増加しています。

お子さんが新学期を迎え、携帯電話等を持たせる保護者の皆さんは

- SNS上で知り合った人と、絶対に会わない
- SNSで自分や友達の写真を相手に送らない
- SNS上に個人情報を載せない
- SNS上で人を誹謗中傷しない
- トラブルにあった時は、ひとりで悩まず保護者や先生に相談する

等について、お子さんとよく話し合しましょう! また、

- フィルタリング機能を活用する
- お子さんの使用状況を把握する

等の家庭内ルールを決め、お子さんを犯罪から守りましょう!

東住吉消防署からの
お知らせ
問合せ 東住吉消防署 ☎06-6691-0119

令和4年春の火災予防運動

3月1日(火)～7日(日)は、春の火災予防運動期間です。

火災が発生しやすい時季を迎え、東住吉消防署では期間中、家庭での防火をはじめ、地域における自主防災体制の充実を呼びかけています。「災害に強いまちづくり」を推進するため、ご協力よろしくお祈いします。

「人と人 つなぐ命は 防火から」

令和3年度大阪市防火標語

移動図書館 3月
まちかど号巡回日

日時	場所
3月3日、4月7日(木) 14:25～15:00	市営矢田部住宅中央公園 (公園南矢田1-22)
3月4日、4月1日(金) 10:25～11:15	矢田東小学校東門 (住道矢田2-7)
3月5日、4月2日(土) 14:25～15:05	サンヴァリエ針中野6号棟前 (湯里3-2)
3月19日(土) 10:20～11:20	中町会公園 (杭全7-14)
3月26日(土) 11:25～12:05	平野白鷺公園 (今川6-7)

問合せ 中央図書館自動車庫
☎06-6539-3305

夜間中学校で勉強しませんか(生徒募集)

いろいろな事情で小学校や中学校を卒業できなかった方、実質的に十分な教育を受けられないまま中学校を卒業した方、夜間中学校でいっしょに勉強しましょう。

○令和4年度の入学受付は、4月28日(木)までです。ただし、学校の休業日(土・日・祝)は除きます。

○「あいうえお」から勉強できます。

○令和4年4月1日現在で、中学校を卒業していない、または実質的に十分な教育を受けられないまま中学校を卒業した15歳以上の方が入学できます。

○授業料は、いりません。

○大阪府に住んでいる方が、入学できます。(大阪府以外に住んでいる方は、教育委員会または夜間学級のある学校に相談してください)

○外国籍の方も入学できます。

おさかしやかんがっきゅうせつちゅうがっこう
大阪市夜間学級設置中学校は
こちらをご覧ください。→

問合せ 大阪府立文の里中学校夜間学級(阿倍野区美章園1-5-52) ☎06-6621-0790

第6回 田辺大根レシピコンテスト

1月12日(水)に、東住吉区と包括連携協定を締結している大阪城南女子短期大学で、田辺大根の知名度アップを目的に行われた、田辺大根レシピコンテストの表彰式が開催されました。

今回のレシピコンテストには、40作品のエントリーがあり、森下 光恵さんの「田辺大根チキン重ね焼き」が最優秀賞となりました。



▲森下さんに表彰状を授与する
大阪城南女子短期大学 西川学長

田辺大根とは・・・

東住吉区田辺地区の特産であった白首(しろくび)大根。形は白色の円筒形で、末端が少し膨大して丸みを帯び、葉には毛(もう)じと呼ばれるトゲがない。肉質はきめ細かく、柔軟で甘みが豊富。

田辺大根チキン重ね焼き



- 材料(2人分)
- 田辺大根 葉 …… 60g
 - 根菜部 …… 200g
 - サラダチキン …… 80g
 - 溶けるチーズ …… 20～30g
 - プチトマト …… 2個
 - 焼きパン粉 …… 少量
 - マヨネーズ …… お好みで
 - 塩・コショウ
 - オリーブオイル …… 少々

作り方

- ①大根は2cm厚さに切り、米のとぎ汁で歯ごたえが残る程度まで茹で、水にさらす。
- ②大根の水分をふき、約7mmの半月切にする。
- ③オリーブオイルを熱したフライパンに②の大根を入れ、軽く水分をとばすように炒め、塩・コショウする。
- ④サラダチキンは約7mmにスライスする。
- ⑤パン粉はフライパンでさっときつね色になるくらいまで炒り、焼きパン粉にしておく。
- ⑥グラタン皿に大根・サラダチキンを交互に並べ、チーズをのせ、好みでマヨネーズを絞り、焼きパン粉をかける。
- ⑦レンジで全体が温まる程度に加熱してから、オーブントースターで焼き色がつくまで5分程焼く。
- ⑧茹でて、オリーブオイルで炒め、塩・コショウした葉、プチトマトを添える。

スライスした田辺大根にチキンを重ね、チーズ・パン粉等をかけて焼く洋風おかず。大きな器で作れば、ホームパーティーにも!

問合せ 区民企画課 5階(54)番 ☎06-4399-9970 FAX06-6629-4564

