

消費生活

トラブル注意報

消費生活センター ☎ 2998-9143

若者が狙われる！知人からの投資話

事例 大学の友人から「絶対にもうかる話がある」と誘われた。説明会に参加すると、登録料と月謝が必要な投資ビジネスだった。「登録料を安くするから」と言われ、勧められるままに学生ローンで借金をして契約をした。その後、誰かを紹介すると5万円の紹介料が入ると聞いた。友人がもうかっていたのは、自分やほかの友人を紹介したからだった。

今月のトラブル川柳

知人でも「絶対もうかる」信じるな！

☑ ここにご用心！

- ▶ 親しい人を使って誘い込む手口
- ▶ 絶対にもうかる話はない。もうからないので借金だけが残ることに
- ▶ 誘われてもついて行かない
- ▶ SNSで知り合った人から誘われるケースも

① 消費生活センター

場 市役所 1 階消費生活センター
相談専用 ☎ 2998-9204
受付時間 月～金曜午前10時～11時30分、午後1時～4時(祝休日、年末年始除く)

県立所沢特別支援学校 学校見学日

小学部低学年：10月14日(水)午前9時30分～11時35分
小学部高学年：10月13日(火)午前9時30分～正午
中学部：10月12日(月)午前9時30分～午後0時5分



◎ いずれも受付時間は午前9時30分～9時45分です。
場 同校(航空公園駅からバス「所沢聖地霊園」下車)
対 同校への就学・転学を考える児童・生徒、保護者、学級担任
申 同校に電話 ☎ 2994・8733

手話講習会(上級課程・基礎課程)

対面による講習会と自宅学習を組み合わせて実施します。受講には、カメラ付きパソコンが必要です。
上級課程：令和2年10月14日(水)～3年3月17日(水) 基礎課程：2年10月21日(水)～3年3月24日(水) 午

前10時～正午(講習会開催日/各課程全2回)

場 こどもと福祉の未来館
対 市内在住・在勤・在学の満18歳以上の方

定 各課程抽選15人

費 テキスト代、教材費は自己負担
申 9月11日(金) (必着) までに申込書を所沢市社会福祉協議会手話通訳・要約筆記派遣事務所へ提出 ☎ 29339・5064 ㊟ 2923・4780

◎ 申込書はこどもと福祉の未来館内同協議会、同会 ☎ 市役所1階障害福祉課で入手できます。

司法書士による 手続き支援のための養育費相談会

埼玉青年司法書士協議会と全国青年司法書士協議会が合同で電話相談会を開催します。
9月12日(土)午前10時～午後4時 専用番号 0120・567・301

場 埼玉青年司法書士協議会 ☎ 049・203・0355

募集

国際交流フォーラム(令和3年3月14日) 出演者を募集

市内在住の外国人と交流できる国際交流フォーラム。ステージで世界各国の文化を紹介する個人・団体を募集します(選考あり)。
場 市役所1階市民ホール
内 演奏や踊りの発表、楽器や衣装、文化的背景などの簡単な紹介
申 9月18日(金)までに申込書を文化芸術振興課へ提出 ☎ 2998・9211



◎ 申込書や詳細は市 ☎ 国際交流フォーラム をご覧ください。

オンラインで販売する市内事業者の情報ま

とろざわ産品などをインターネットで販売する市内事業者の情報ま

とめサイトを9月中に開設予定です。掲載を希望する事業者を募集します。詳細は市 ☎ (Q) まとめサイト をご覧ください。

対 インターネットでの販売などを実施または実施予定の市内事業者
場 商業観光課 ☎ 2998・9155



市内民間保育所などで職員を募集

市内の民間保育所などで、職員(保育士、栄養士、調理員など)を募集中です。各施設の募集状況の概要を市 ☎ (Q) 保育士募集 に掲載しています。

なお、詳細や最新情報は、各施設に直接お問い合わせください。



場 保育幼稚園課 ☎ 2998・9126

皆さんの善意(順不同)

6月16日～7月15日の受付分です。ありがとうございました。
【寄付金】総額109,153円
所沢東ロータリークラブ様 ● ㈱中央管財様 ● 童謡さくらそう様 ● ㈱新興運輸様(マスク) ● 日本羽毛製造(株)様(マスク) ● 世界宗教者平和会議日本委員会様(マスク)

クイズ②

がんばらない・つめたくさらさらな注目のウォーキングは？
クアオルト健康ウォーキング
ヒント・2面 応募方法は15面

所沢市管理栄養士おすすめ!

健康レシピ



そば缶の炊き込みご飯



エネルギー 307kcal
タンパク質 7.0g
脂質 3.4g
塩分 1.5g

場 保健センター健康づくり支援課 ☎ 2991-1813

◎ 健康レシピはクックパッドでも公開しています。



9月1日は防災の日。非常用食糧の確認はお済みですか。今年はステイホーム期間もあり、缶詰や乾物の便利さを実感した人も多いのではないのでしょうか。料理の味付けが楽になるお助け素材、そば缶。そばには血液をサラサラにするDHA、EPAが豊富です。

材料 2人分

発芽玄米…大さじ1	ニンジン…小 1/4 本	芽ひじき…小さじ1/2
無洗米…発芽玄米と合わせて1合	レンコン…中 1cm分	梅干し…1個
そば味噌煮缶…1/6 缶	青じそ…1枚	酒…小さじ2
	油揚げ…1/5 枚	すし酢…大さじ1
	切り干し大根…1.5g	

1 ▶ そば味噌煮缶…そばはほぐし、汁はとっておく…① ▶ 油揚げ…熱湯をかけて油抜きし縦半分に切ってせん切りに…② ▶ 切り干し大根…ぬるま湯で戻し細かく切る…③ ▶ 芽ひじき…ぬるま湯で戻しよく洗って水気を絞る…④

炊飯器に無洗米、発芽玄米、①のそば缶の汁、酒を加え普通の水加減にしてから、①のそば、②③④⑤⑥、梅干しを入れて炊く。

2 ▶ ニンジン…せん切りにする…⑤ ▶ レンコン…皮をむき、薄いいちょう切りにして酢水(分量外)につけておく…⑥ ▶ 青じそ…細かく切っておく…⑦

炊き上がったら梅干しの種を除き、すし酢を加え梅干しをほぐしながら混ぜる。器に盛って⑦の青じそを散らす。