



MEIWA TOWN

INFORMATION

情くらしの報

募集



国税専門官募集 大学卒業程度

館林税務署
☎(72)9500

受験資格

1 昭和51年4月2日～57年4月1日生まれのかた

2 昭和57年4月2日以降生まれで次に掲げるかた

(1) 大学を卒業したかたおよび平成16年3月までに大学を卒業する見込みのかた

(2) 人事院が(1)に掲げるかたと同等の資格があると認めるかた

試験の程度 大学卒業程度
申込受付期限・申込先
郵送 4月17日(木)まで(当日消印有効)

・持参する場合の受付時間 午前9時～午後5時
いずれも関東信越国税局人事

第2課 〒330 9719 さ
いたま市中央区新都心1
試験日・試験科目
第1次試験 6月15日(日)
・教養および専門(多肢選択式)専門(記述式)
申込書請求先・問い合わせ
館林税務署総務課へ

館林地区高等職業訓練校 訓練生募集

館林地区高等職業訓練校
☎(73)8282

募集科目 建築科、建築製図科、造園科

応募資格 義務教育(中学校)を終了し、現在上記職務に従事しているかた。但し、建築製図科については、本校建築科の修了または、高等学校を卒業しているかた

試験方法 面接
募集期限 4月30日(水)
申し込み 館林地区高等職業訓練校(火・金曜日の午後7時～9時)

問い合わせ 館林地区高等職業訓練校または館林市役所経済部商工課 ☎(72)4111へ

和の郷職員・ボランティア募集

特別養護老人ホーム和の郷
☎(91)3011
職員募集

職種・人員 介護職員 若干名
応募資格 ホームヘルパー2級以上
申込期限 随時募集
ボランティア募集

・特に資格などは問いませんが、お年寄りとのふれあいが好きなかた
申し込み・問い合わせ 特別養護老人ホーム「和の郷」へ

館林厚生病院 職員募集

館林厚生病院
☎(72)3140

職種・人員 薬剤師・看護師
：若干名
応募資格 日本国籍のあるかたで昭和48年4月2日以降に生まれたかたで有資格者

応募期限 4月30日(水)
提出書類 履歴書(館林厚生病院総務課で配布します)免許の写し
試験 作文・面接試験
申し込み・問い合わせ 館林厚生病院総務課へ

業訓練校または館林市役所経済部商工課 ☎(72)4111へ

「白身魚と野菜の甘酢あん」

材料(4人分)

生タラ.....4切れ	かいわれ大根...1/3パック
にんじん(中1本).....100g	A 卵.....1個
細竹の水煮.....100g	かたくり粉...大さじ4
ピーマン.....2個	酢.....大さじ5
玉ねぎ.....大1個	砂糖.....大さじ4
しめじ.....1パック	しょう油.....大さじ3
きくらげ.....5g	酒.....大さじ2
サラダ油.....大さじ2	水.....大さじ4
揚げ油.....適量	かたくり粉...小さじ3
	ブロッコリー.....適量

今回のお料理は・・・

今回の料理は、食生活改善推進員協議会の皆さん63人が6グループに分かれ、自慢料理を披露しましたので、その中から人気のあったメニューをご紹介します。今回は「白身魚と野菜の甘酢あん」です。これは4月16日(水)にオフトーク通信の自主番組でも放送されます。



Cooking

しましょ 35



レシピ

魚は一口大のそぎ切りにし、Aを混ぜ合わせてまぶし、高温の油できつね色に揚げて油を切る。にんじんは薄切りの短冊切りに、たけのこ、ピーマン、玉ねぎはくし形に切り、しめじは石づきをとってほぐす。きくらげは水でもどし千切りに切る。フライパンに油を熱して魚を炒め、火が通ったらBをよく混ぜて入れ、とろみをつける。器に盛り、あんをかける。ブロッコリーをゆでて、一口大の房にし、あんの上にかいわれ大根を散らし、周りにブロッコリーを飾る。

