

ハロー!

ハンターです!

英語指導助手

ハンター・H・オバークさん



8月に赴任した英語指導助手ハンター・H・オバークさんを紹介します。

Q 出身地はどこですか?

アメリカのマサチューセッツ州ボストン

Q 年齢は?

30歳です

Q 出身大学は? 専攻は?

マサチューセッツ大学アマースト校で歴史学と日本語を専攻

Q 趣味は?

本を読むことで、夏目漱石の「こころ」が好きです。登山も好きです。そして、野球を観るのが好きです。ボストンレッドソックスのファンです。

Q 今まで日本に来たことは?

2年前、3ヶ月ほど滋賀県彦根市に滞在しました。

Q 日本で食べたい物は?

お寿司、ラーメン、うどん。肉より魚が好きです。

Q 日本でしてみたいことは?

たくさんの山を登りたい

Q 町民の皆さんへ一言?

置戸を知り、多くの人と出会い、仲良くなりたい。皆さんよろしくお願いします。

今晚つくれる! 食改さんの

かんたんレシピ



ポテトミート
グラタン

1人分294kcal 塩分1.6g

材料 (4人分)

ジャガ芋 2個 (300g)、A【牛乳 3/4カップ、バター 大さじ1、塩 小さじ1/3、胡椒 少々】、B【生椎茸 みじん切り 2個分、にんにく みじん切り 半かけ分】、オリーブ油 適宜、合挽肉 200g、C【トマト ケチャップ 大さじ2、ウスターソース 小さじ1、塩・胡椒 各少々】、D【ピザ用チーズ 40g、パン粉 適宜】

作り方

- ① ジャガ芋は皮付きのまま洗ってラップで包み、竹串が通るくらいになるまで電子レンジで7~8分加熱する。皮をむいてフォークで細かく潰す。温かいうちにAを加えなめらかになるまで混ぜる。
- ② Bをオリーブ油で炒めしんなりしたら挽肉を加えて2分ほど炒め、Cの材料を加えて混ぜ耐熱の器に入れる。その上に①、Dの順に乗せて、オーブントースターで12分ほど焼き完成。

ワンポイント

ジャガ芋は電子レンジ利用で時間短縮になります。

ごみの不法投棄は犯罪です

道路・山林・河川・空き地などへのごみの不法投棄が後を絶ちません。そのほとんどが一般廃棄物の不法投棄であり、家庭から排出されるごみです。不法投棄をする人は「分別が面倒だからその辺に投げよう」という軽い意識なのかもしれませんが、ごみの不法投棄は犯罪です。

廃棄物の処理及び清掃に関する法律において「5年以下の懲役または1千万円以下の罰金」という罰則が定められています。不法投棄は美しい環境を損なうだけでなく、周囲を不衛生にするほか、害虫の発生や、クマ・キツネを呼び寄せたり、有害物質による土壌・水質の汚染に

つながる恐れがあります。

もし、不法投棄の現場を目撃した場合は、捨てた人の特徴(車のナンバーなど)を確認し警察や役場町民生活課住民生活係(☎52-3315)まで通報してください。

ごみは町のルールに従い適正に処理しましょう。

