

あじさい



No. 162

平成27年6月15日



が、スマート!



お水ゴクゴクおいしいね!

大久保保育所にて



習志野市ご当地キャラ
「ナラシド♪」

CONTENTS

- 平成27年度 公営企業会計予算のあらまし 2、3
- 料理教室開催のお知らせ 4
- 水分補給で熱中症予防! 5
- 全国親子クッキングコンテストレシピ大募集 5
- インフォメーション 6、7
- あじさいパズル 7
- わが家の味じまん No.118 8

メーター取付数 (平成27年4月末現在)

ガス 75,719件 (対前年533件増)
水道 55,696件 (対前年545件増)

編集・発行/習志野市企業局業務部総務課

〒275-8666 習志野市藤崎1-1-13

TEL: 047-475-3321

FAX: 047-477-8984

予算の

お届けします。お客様の
安心・快適・便利な暮らし

ガス事業

予算の概要

事業収益は、対前年度予算比2.3%の増収を見込みました。

これは、原料である外国産天然ガスが高値で推移することを想定したことにより、ガス売上が対前年度予算比0.8%増収することや、受注工事収益の増収を見込んだものです。

事業費用は、対前年度予算比2.0%の増加を見込みました。

これは、購入ガス費等及び受注工事原価等の増加によるものです。

また、消費税等控除後の純利益は、前年度より3,400万円増収の7,000万円を見込んだ予算編成を行いました。

ガス導管網の整備

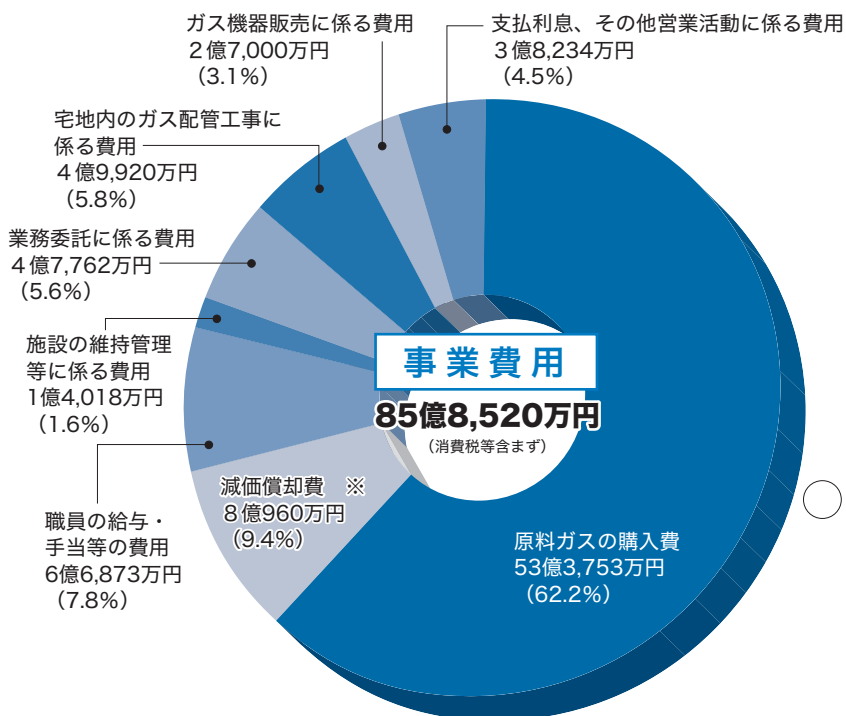
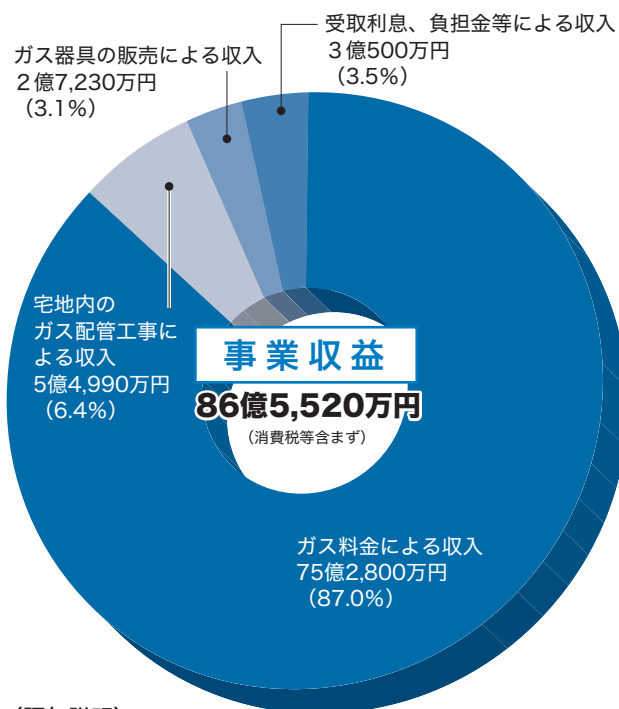
《ガスの安定供給のために》

ガス本支管の布設は、地震災害等に強いポリエチレン管等による新設及び改善入替工事を約8,500m予定しています。

[ガス事業の目的別収支]

下記のグラフは、ガス料金・ガス配管工事・器具販売等の収入やガスをみなさまの家庭等へ送り届ける費用のグラフです。

※グラフ内()は構成比



〈語句説明〉

※減価償却費……固定資産の資産価値減少分を耐用年数に応じて算出し、老朽化した設備更新事業費などの補てん財源の一部となる費用

(純利益 7,000万円)

[ガス事業会計予算 前年度比較表]

(金額は、消費税等含む)

ガス事業	区 分		平成27年度	平成26年度	差 引	増減率 (%)
	業 務 量	ガ ス 販 売 量 (千m ³)	65,394	65,860	△ 466	△0.7%
収益的収支	年度末お客様件数 (件)	79,238	77,441	1,797	2.3%	
	事業収益 (万円)	933,350	912,390	20,960	2.3%	
資本的収支	事業費用 (万円)	918,950	901,090	17,860	2.0%	
	資本的収入 (万円)	50,100	60,100	△ 10,000	△16.6%	
	資本的支出 (万円)	174,060	487,310	△ 313,250	△64.3%	

※『収益的収入・支出』……企業の経営活動に伴い発生する全ての収益とそれに対応する全ての費用。

※『資本的収入・支出』……施設の整備、拡充等の建設改良費及び企業償還金の支出とその財源となる収入。

あらまし

ガス・水道の安定供給と保安の確保を維持することを目的とした平成27年度公営企業予算議案が、本年3月の平成27年第1回習志野市議会定例会で可決されましたので報告します。

水道事業

予算の概要

事業収益は、対前年度予算比0.5%の減収を見込みました。

これは、給水収益について、水道使用量の減少による減収を見込んだものです。

事業費用は、対前年度予算比1.6%の減少を見込みました。

これは、修繕費等経費の削減を図ったことにより減少するものです。

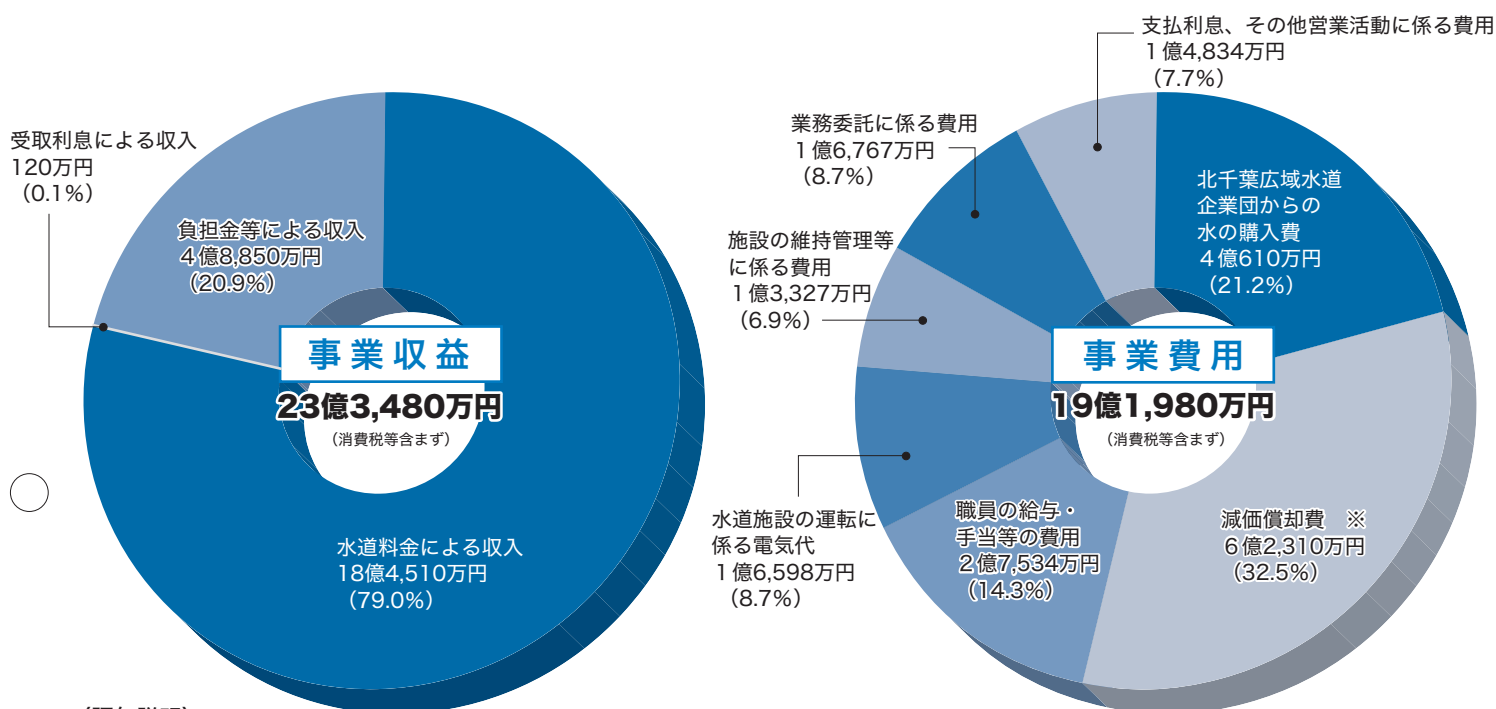
また、消費税等控除後の純利益は、前年度より1,600万円増収の4億1,500万円を見込んだ予算編成を行いました。

配水管網の整備

《水道の安定給水のために》

水道本支管の布設は、地震災害等に強いポリエチレン管等による新設及び改善入替工事を約4,500m予定しています。

【水道事業の目的別収支】 下記のグラフは、水道料金等の収入やお水をみなさまの家庭等へ送り届ける費用のグラフです。
※グラフ内（ ）は構成比



〈語句説明〉

※減価償却費……固定資産の資産価値減少分を耐用年数に応じて算出し、老朽化した設備更新事業費などの補てん財源の一部となる費用

(純利益 4億1,500万円)

【水道事業会計予算 前年度比較表】

(金額は、消費税等含む)

水道事業	区 分		平成27年度	平成26年度	差 引	増減率 (%)
	業 務 量	水道販売量 (千m ³)	11,918	12,169	△ 251	△2.1%
	年度末お客様件数 (件)	56,653	56,304	349	0.6%	
収益的収支	事業収益 (万円)	248,570	249,920	△ 1,350	△0.5%	
	事業費用 (万円)	204,890	208,130	△ 3,240	△1.6%	
資本的収支	資本的収入 (万円)	54,750	53,390	1,360	2.5%	
	資本的支出 (万円)	81,000	75,580	5,420	7.2%	

※『収益的収入・支出』……企業の経営活動に伴い発生する全ての収益とそれに対応する全ての費用。

※『資本的収入・支出』……施設の整備、拡充等の建設改良費及び企業債償還金の支出とその財源となる収入。

料理教室



～ガス火を体験！炎で作る料理の美味しさ～

習志野市企業局では、公民館・コミュニティセンター等を利用し、ガス器具の安全性や利便性を体感していただくことを目的に料理教室を開催しています。



開催日時	開催名	開催場所	募集人数	申込期間
7/30(木) 10:30～13:30	親子料理教室 ～楽しくイタリアンを作ろう！～ ※1	新習志野公民館	9組18名	7/1～7/13
8/6(木) 10:30～13:30	親子料理教室 ～楽しくイタリアンを作ろう！～ ※1	東習志野 コミュニティセンター	9組18名	
9/25(金) 10:30～13:30	シニアの簡単クッキング ～バランスアップで元気ではん～ ※2	大久保公民館	16名	9/1～9/10
10/14(水) 10:30～13:30	かんたんパン作り ～楽しい♪カフェ風ランチ～	谷津 コミュニティセンター	16名	9/15～9/29
10/21(水) 9:45～14:45	ラ・クチーナ・エスプレッサ ～深まる秋を満喫 創作イタリアン～ ※3	東京ガス キッチンランド千葉	24名	10/1～10/8
12/2(水) 10:30～13:30	アンコール企画！ ～手軽に簡単！アレンジおせちでおもてなし～	東習志野 コミュニティセンター	16名	11/15～11/20
12/10(木) 10:30～13:30	アンコール企画！ ～手軽に簡単！アレンジおせちでおもてなし～	谷津 コミュニティセンター	16名	
'16.2/10(水) 9:45～14:45	エコ・クッキング講座 ～寒い冬に大活躍！土鍋であっただ中華～ ※3	東京ガス キッチンランド千葉	24名	'16.1/15～1/25

《申込方法》

営業企画室「料理教室」担当まで電話又はFAXでお申込みください。

TEL / 047-475-3305 受付時間 月曜～金曜 8:30～17:00 ※土・日・祝日及び時間外は、FAXのみの受付

FAX / 047-493-8989 受付時間 24時間受付

FAX記入内容は
開催日・開催名・氏名・住所・日中に連絡の取れる電話番号・年齢

※申込み多数の場合、抽選となります。

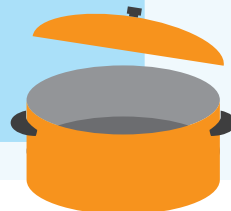
- お申込をいただきましたお客様情報は、当局の料理教室の運営に必要な範囲のみで使用します。ご本人に無断で第三者に開示・提供することはございません。
- 「エコ・クッキング」は、東京ガス株式会社の登録商標です。
- 「広報習志野」・「ホームページ」でも、お知らせさせていただきます。

《参加費》

1人(1組) 500円

対象者 / ガス・水道供給エリアにお住まいの18歳以上の方

- ※1 親子料理教室の対象は、小学1年～6年生までのお子様とその保護者、2名1組。
- ※2 シニアの簡単クッキングの対象は、50歳以上の方。
- ※3 東京ガスキッチンランド千葉開催は、企業局に集合し、バスにて送迎します。また、時間については、バス移動の時間を含みます。



水分

補給で熱中症予防!

水分補給をしっかりとすることにより、これからの時期に注意が必要な熱中症をはじめ、脳梗塞や心筋梗塞など、健康障害のリスクを減らすことができます。

もう2杯水分補給って?



私たちは、入浴中や寝ている間にもたくさんの汗をかいています。そのため、入浴後と朝起きた後は、特に水分が不足しがちです。

朝起きた時の1杯
夜寝る前の1杯
もう2杯
水分補給を心がけましょう。

もう2杯
水分補給



はやめに
水分補給



ひまめに
水分補給



作ってみよう!

熱中症予防ドリンク



はちみつ塩レモンドリンク

材料 水 500ml 塩レモン液 小さじ0.5 はちみつ 小さじ0.5~1 (お好みで加減する)

塩レモン液の作り方

材料 レモン 3個 (約500g) 塩 (50g) 保存用の瓶 (密閉できるもの)

- ①レモンをよく洗い、両端を切り落として輪切りにする。
- ②瓶の中に、塩→レモン→塩→レモンと順番に重ね、最後に塩で蓋をする。
- ③瓶を冷蔵庫で保存し、1日1回程度瓶を振り混ぜる。
- ④瓶の中に液体がたまってきます。
- ⑤1カ月ぐらいで完成です。



塩麦茶

材料

麦茶 400ml
塩0.6g (ひとつまみ)



第9回 ウィズガス ぜんこくおやこ 全国親子クッキング コンテスト

炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

千葉県大会

レシピ大募集

募集
期間

6月19日(金)~9月7日(月)

- 募集テーマ
「わが家のおいしいごはん」
~家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー~
- 応募条件
親(保護者)と子(小学生1年~6年生)
の2名1組
- お問合せ
営業企画室 ☎047-475-3305

ガス定期保安検査にご協力ください

法令に基づき3年ごとにガスをご利用のお客様宅へ訪問し、ガス消費機器調査・ガス漏れ検査をします。

ガス定期保安検査は企業局指定ガスサービス店の調査員が行います。

(調査員は、企業局発行の身分証明書を携帯しています。)

●作業対象地区●

谷津1丁目から7丁目・
谷津町1丁目・前原西1丁目・
芝園2丁目・袖ヶ浦1丁目

●作業期間●

平成27年7月～9月

(訪問時期が前後する場合があります)

お願い●不在の場合は「不在連絡票」を投函いたしますので、ご都合の良い日をご連絡ください。

検査費用は無料です

●担当/保安課 保安係

水道本管洗浄作業のお知らせ

企業局では「安全で良質」な水をお客様にお届けするため、水道本管内部の洗浄作業を実施する予定です。作業区域においては水が濁ったり、水の出が弱くなったりする可能性があります。濁った水が出た場合は、水を出し続けていただき、きれいになったことをご確認のうえ、ご使用ください。

お客様のご理解とご協力をお願いします。

作業日程	作業区域	作業時間
6月19日(金)	藤崎4・5丁目	午後11時から翌日午前5時まで
6月26日(金)	本大久保2・3丁目 鷺沼台3丁目	

*藤崎3・4丁目の作業につきましては6月12日(金)に実施済みです

作業に伴う断水はありません

●担当/保安課 維持係

住宅用ガス高効率給湯器(エコジョーズ)および家庭用燃料電池(エネファーム)設置費補助制度のご案内

習志野市では、地球温暖化の防止並びに家庭におけるエネルギー利用の効率化・最適化を図るため、住宅用ガス高効率給湯器(エコジョーズ)、および家庭用燃料電池(エネファーム)を設置した方に対し、設置費の一部を補助します。

なお、申請の受付は平成28年3月31日までです。ただし、補助金の交付総額が予算枠を超える場合は、それ以降の交付をいたしません。申請方法等、詳細は市のホームページをご参照ください。



※「エコジョーズ」は東京ガス株式会社の登録商標です。



※「エネファーム」はJX日鉱日石エネルギー株式会社・東京ガス株式会社・大阪ガス株式会社の登録商標です。

◆対象者

主な要件として、平成27年4月1日以降に自ら居住する市内の住宅に新たに機器を設置、または設置された市内の住宅を購入した方で、申請時に本市に住民登録があり、住民税の滞納がない方です。

なお、家庭用燃料電池(エネファーム)については、国が実施する補助金の対象となる設備が対象です。

◆補助額

住宅用ガス高効率給湯器 **上限 1万円**

家庭用燃料電池(エネファーム) **上限30万円**

◆お問合せ

習志野市役所 環境政策課 TEL/047-451-1151(内線258)

夏休み親子 参加者募集 ガス・水道施設見学会

1回目 7月23日(木)

2回目 8月26日(水)

- 実施時間/9:00~11:30
- 集合場所/習志野市企業局
- 内 容/藤崎供給所・第2給水場の見学と「マイナス162℃の世界体験」
- 対 象 者/ガス・水道供給エリアにお住まいの小学生と保護者
- 募集人数/25名
(応募者多数の場合は抽選)
- 申込期間/7/1~7/10※両方の申込不可

体験教室風景



見学風景



《お申込方法》

営業企画室「施設見学会」担当まで電話又はFAXでお申込ください。

TEL/047-475-3305

月曜~金曜8:30~17:00

(土・日・祝日及び時間外は、FAXのみの受付)

FAX/047-493-8989

24時間受付

〈希望日・参加者全員の住所・氏名・年齢・日中の連絡先電話番号をご記入ください。〉

第22回市民まつり 習志野きらっと2015



今年で22回目を迎える「習志野きらっと2015」は、習志野らしさを生み出し、ふるさと意識を育み、次世代へ継承することを目的とした、市民手づくりのおまつりです。

まつりをつくるのも楽しむのも、あなたが主役です。大勢の皆様の参加をお待ちしております。

日 時

平成27年7月19日(日) 9:00~21:00

会 場 市役所前グラウンド・市役所通り

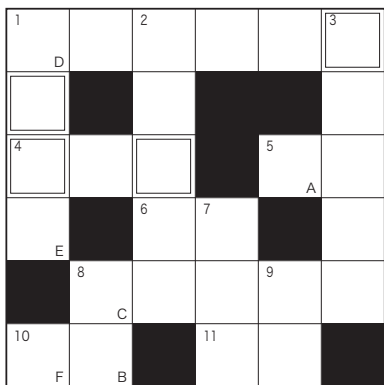
協賛のお願い ①広告協賛:一口5,000円より
②一般協賛:300円を目安

お問 合 せ 市民まつり実行委員会事務局
TEL/047-453-9289

お 願 い 会場周辺には駐車場がございませんので、ご来場の際は公共交通機関をご使用ください。市民まつり参加の方は、近隣のコンビニ等には絶対に駐車しないようお願いいたします。

おたのしみ あじさいパズル

A~Fまでの文字を順番に並べるとある言葉が出来ます。出来た言葉をハガキに書いて送ってください。4つの二重枠にはそれぞれ「ア」「ジ」「サ」「イ」の4文字が入ります。たくさんのご応募お待ちしております。



ヨコのカギ

1. スペインの州の一つ。フラメンコ音楽や闘牛の発祥の地。
4. イクメンとは、○○○を積極的に行う男性のこと。
5. 魚はこれで呼吸をします。
6. モモンガやムササビはこれの仲間です。
8. 1分ずつ時間を数えること。○○○○のスケジュール。
10. 強い相手に挑戦すること。「○○を借りる。」
11. 答えが合っていること。

タテのカギ

1. ブラジル原産のヤシ科の植物。和名はワカバキャベツヤシ。
2. 世界の三大紅茶のひとつ。紅茶のシャンパンとも称される。
3. 日本の夏を代表する昆虫。
7. わずかにあいている所のこと。
8. 水の上を移動する乗り物。
9. 食材の水気を切るために使用する網状の物。

前号「おたのしみあじさいパズル」の答えは、

『オイシイミズ』でした。

締 切 平成27年7月6日(月)当日消印有効

宛 先 〒275-8666
習志野市企業局 総務課「あじさいパズル」係 まで(住所記載不要)

【応募方法】 ハガキに①パズルの解答②住所③氏名④年齢⑤性別⑥電話番号⑦ガス・水道事業に対するご意見を必ずお書きのうえ、下記の応募先までお送りください。(解答図は不要です。) 正解者の中から抽選で15名の方に、千円分の『習志野市内共通商品券』を進呈いたします。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。なお、お寄せいただいたご意見等に対して、個別の回答はいたしかねますのでご了承ください。

手作り鮭そぼろが決め手!

我が家のちらしずし



今回の味じまんは、谷津にお住まいの岩瀬^{ふみこ}文子さんに、ちらしずしを作ってくださいました。

このちらしずしは、炊きこみ寿司と呼ばれ、炊飯後に合わせ酢と混ぜるすし飯と比べて、まろやかな味になるのが特徴です。

お正月を作る四段重のおせち料理から和菓子まで、手作りするという岩瀬さん。鮭そぼろや錦糸卵など、とても手際良く作られていました。

ご自身が料理をしていて一番楽しいのは、盛り付けをしている時、そして、ご家族が料理をおいしく食べてくれるのが一番嬉しいと笑顔で話してくださいました。

岩瀬家のちらしずし、ぜひ皆さんも作ってみてください。



鮭そぼろを丹念に作る岩瀬さん

材料 (4~5人分)

- ・すし飯
米 3合
だし汁 (昆布だし) 500cc
- A** 酒、米酢各 50cc 砂糖大さじ 5.5 塩小さじ 1.5
- ・混ぜ合わせる具
にんじん、たけのこ、ごぼう各 1/2 本 油揚げ 1/2 枚
- B** だし汁 (市販の顆粒だしを使用) 400cc
しょう油、砂糖、酒、みりん各大さじ 1 塩ひとつまみ
- ・鮭そぼろ
鮭水煮缶 (180g 入) 1 個 食紅 (赤) 少々 (あれば)
- C** 砂糖大さじ 3 酒小さじ 0.5 塩ひとつまみ
- ・錦糸卵
卵 3~4 個
- ・きざみのり (この他に、上に乗せる具をお好みで用意する。)



盛り付け

- ①すし飯と混ぜ合わせる具を混ぜる
- ②①の上に鮭そぼろ、きざみのり、錦糸卵をかける
- ③お好みの具を乗せて出来上がり

※③で上に乗せる具はお好みで用意してください。

今回は、えび、れんこん、ちりめんじゃこ (それぞれ甘酢漬け)、しいたけの甘辛煮、コハダの酢み、きぬさや、紅しょうがを使用しています。

作り方 <調理時間の目安> 約 60 分 (仕込み等を除く)

- #### すし飯
- ①あらかじめ昆布だしのだし汁を作っておく。
 - ②米をとき、ザルに上げて少し置いておく。
 - ③だし汁に②を 30 分程度浸す。
 - ④③に **A** を入れ、よく混ぜて炊飯する。
※炊飯器の場合、炊飯器指定の分量にするため、だし汁の量を調整する。
 - ⑤炊飯後、飯台などに移して冷ましておく。
※飯台を酢で湿らせておくと、ご飯が付きにくくなります。

混ぜ合わせる具

- ①にんじん、たけのこはいちょう切り、油揚げは油抜きしてから細切りにする。ごぼうはさがきにし、水に軽くさらす。
- ②**B** を混ぜて①を入れ、中火で煮汁が無くなる位まで煮て冷ましておく。

鮭そぼろ

- ①鮭水煮缶の汁気を切って皿にあけ、骨と皮を取り除く。
- ②①に食紅を少量混ぜてほんのりと色づけする。
- ③フライパンを中火にかけ、②と **C** を入れてほくしながらパラパラになるまで炒ってそぼろ状にする。
※菜箸を 4~5 本使い混ぜ続ける。

錦糸卵

- ①卵を器に割り、泡立たないようにしながらしっかり溶く。
- ②フライパンを中火にかけ、数回に分けて薄焼き卵を作る。
- ③薄焼き卵を刻んで錦糸卵を作る。
※フライパンはフッ素加工などの物が使いやすいです。

Point

- 鮭そぼろがこのちらしずしの一番の特徴です。ほんのり甘い味付けで、全体の味をやさしくまとめています。お弁当にもオススメです!