

あじさい



No. 165

平成28年(2016年)
3月15日



がスマート!



ガス火で楽しくクッキング
2月10日料理教室にて



習志野市ご当地キャラ
「ナラシド♪」

CONTENTS

- お引越しの際は、ガス・水道・下水道の
お手続きをお願いします 2
- ガス・水道料金、下水道使用料のお支払いは
「口座振替」が便利です 3
- ガス・水道メーター周辺の整理、清掃等に
ご協力ください 3
- 知って得する! ちょっとお得な節約術 4
- 全国親子クッキングコンテスト
アイデアクッキング賞受賞! 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.121 (特別編) 8

メーター取付数 (平成28年1月末現在)

ガス	76,656件	(対前年1,141件増)
水道	55,997件	(対前年 614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

この広報紙は再生紙を使用しています。

お引越しの際は、ガス・水道・下水道のお手続きをお願いします

例年、3月～4月は大変混雑いたします。
お引越しの日にちが決まりましたら、1週間前を目安にご連絡ください。



ガス・水道・下水道の使用開始

以下を参照し、お住まいの地域を担当する習志野市指定ガスサービス店に、氏名・住所・電話番号等をご連絡ください。開栓日を予約します。



これからお住まいになる地域	種別	連絡先	電話番号	定休日	営業時間
JR総武線より北側	ガス・水道 下水道	習志野ガス大久保センター(株)	047-474-1426	月曜	9:00～18:00
JR総武線より南側	ガス 下水道	(株)習志野ガス設備工業	047-454-0025	木曜	9:00～18:00
	水道 (県営水道)	千葉県水道局 県水お客様センター	0570-001-245 (ナビダイヤル)	日曜 祝日	8:45～18:00 ※土曜日は17:00まで

- ※1 津田沼はJR総武線より北側も含め、(株)習志野ガス設備工業で受付します。(水道は北側のみ習志野市企業局です)
- ※2 船橋市の下水道は船橋市役所です。船橋市下水道総務課(☎047-436-2643)にご連絡ください。
- ※3 船橋市三山等の都市ガスは京葉ガス(株)です。京葉ガスお引越し専用電話(☎047-361-0345)にご連絡ください。ただし、三山2丁目1番の都市ガスは習志野市企業局ですので、習志野ガス大久保センター(株)にご連絡ください。

●ガスの開栓は、お客様の立会いが必要です。(室内でガス漏れ検査やガス器具の点検を行うため)

ご本人様の立会いが困難な場合、代理の方の立会いをお願いします。

●水道、下水道の開栓は、お客様の立会いは不要です。

ガス・水道・下水道の使用中止

企業局料金センターに氏名・住所・電話番号等をご連絡ください。閉栓日を確認します。

☎047-475-3320 受付時間：8:30～17:00／定休日：土曜・日曜・祝日

ガス・水道料金、下水道使用料のお支払いは「口座振替」が便利です

お支払い方法を口座振替にすると、登録した口座からガス・水道料金、下水道使用料が自動的に引き落とされます。是非、便利な口座振替をご利用ください。

口座振替にすると
ここが便利

支払期限日を
気にする必要が
ありません。

払込みの
時間や手間が
省けます。



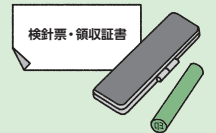
●口座振替のお申込み方法

口座振替のお申込みは、取扱い金融機関の窓口
に右記の物を持参してお手続きをお願いします。

(申込用紙は、市内の金融機関窓口に備え付けて
あります。市外の金融機関でお手続きする際は、
事前に企業局にご連絡いただければ申込用紙を郵
送いたします。)

お申込みは金融機関の窓口でお手続きを

- ① 通帳
- ② 銀行届出の印鑑
- ③ お客さま番号のわかるもの (検針票・領収証書)



を、ご持参ください。
(企業局・指定ガスサービス店でも受け付けます)

●口座振替は下記の金融機関でお取扱いしています

銀行	千葉、三菱東京UFJ、三井住友、千葉興業、東京スター、 京葉、みずほ、りそな、埼玉りそな、ゆうちょ(郵便局)
信託銀行	三井住友、三菱UFJ、みずほ
信用金庫	千葉、東京東
労働金庫	中央
農協	千葉みらい

口座振替手続き完了のお知らせは、
ハガキで通知いたします

■お問い合わせ

- 習志野市企業局料金センター
☎047-475-3320

ガス・水道メーター周辺の整理、清掃等にご協力ください

メーター検針は料金算定の基礎となる重要な作業です。

- 水道メーターボックスの上には、物を置かないでください。



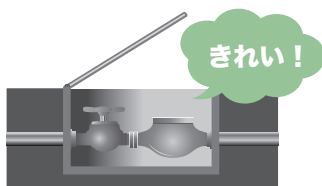
- メーター収納庫の中には、物を置かないでください。



- ガス・水道メーターの付近に犬などの動物をつないだり、放し飼いにしたりしないでください。



- 水道メーターボックスの中は雨水や泥が溜まりやすいので、定期的に掃除をしてください。



- ガス及び水道メーターは、お客様に管理をお願いしています。

習志野市企業局では、ガスは毎月・水道は2か月ごとに検針にうかがいます

知って得する！ちょっとお得な節約術

みなさんはガス・水道水を上手に使っていますか？これらは日常生活に欠かせない限りある資源です。今回は、知っていたらちょっと得する節約術をお教えます。

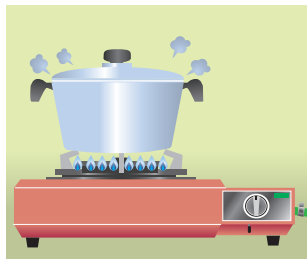
ガス・水道水の上手な使い方

お風呂



- ◎沸かした後は、続けて入浴する。
- ◎浴槽はこまめにふたをする。
- ◎シャワーはこまめに止める。

ガスコンロ



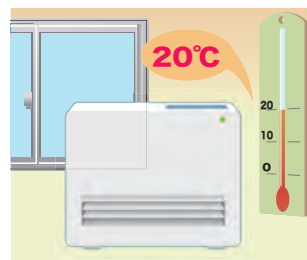
- ◎火にかける前に鍋底の水分をふき取る。
- ◎鍋から炎がはみ出さないようにする。
- ◎お湯を沸かす時は、なるべく広い底の鍋を使い、ふたをする。（給湯器のお湯から沸かすと早くて経済的です。）

台所・洗面所



- ◎食器を洗うときなどは、低めの温度に調節して使う。
- ◎必要以上に出しすぎない。
- ◎出しっぱなしにしない。

ガスファンヒーター



- ◎お部屋の大きさにあった機種を選ぶ。
- ◎暖房の温度は20°C前後に設定する。

ガスコンロで上手に省エネ

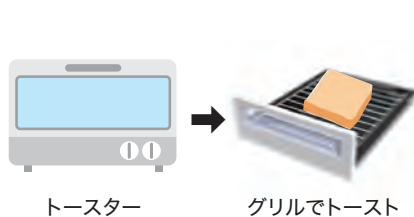
台所の家電を使わずにガスコンロを使えば、手軽に節電できます。ぜひ試してみてください。

やかんでお湯を沸かす



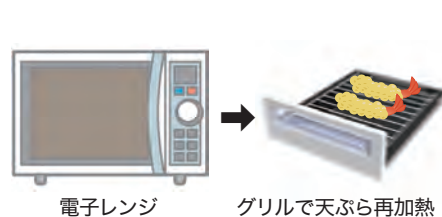
消費電力 約**800w*** → **消費電力 0**
 コンロの湯沸機能を使うと自動消火で安心便利

グリルでトーストのパンも焼けます



消費電力 約**1,000w*** → **消費電力 0**
 強い火力により短時間でカリッと美味しく

冷めた揚げ物もグリルであたため



消費電力 約**1,400w*** → **消費電力 0**
 余分な油も落ちてカリッとヘルシー

*消費電力は一例です。

鷺沼台にお住まいの濱田さん親子が、1月24日に開催された第9回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト全国大会で、見事アイディアクッキング賞を受賞しました。

4度目の挑戦で初の全国大会へ

小学生のお子さん2人を持つ濱田有紀（ゆうき）さん。今は小学5年生になった姉の愛菜（まな）さんが2年生の時に初めてコンテストに応募。以来毎年応募し、今回は4年生になった妹の彩花（いろは）さんと応募しました。千葉県大会で第1位、関東中央地区大会で第5位となり、初の全国大会出場を決めました。習志野市企業局からご応募いただいた方の中でも、初めての快挙となりました。

牛乳パックを使った押し寿司など、エコも考えられたレシピが高評価!

今回の親子クッキングコンテストには、全国から50,037組の応募がありました。各県では書類選考の後、実技選考会が行われます。昨年の大会後、「今からピーナッツを使ったレシピを考えます。」とお話してくれた濱田さん。今回のレシピには、習志野や千葉の様々な食材が使われています。身近な牛乳パックを使った押し寿司のアイデアも、審査員の先生から高評価を得ていました。



濱田さん親子のコメント



彩花さん

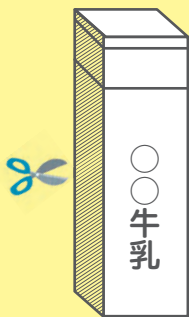
私は、初めてこの大会に参加しました。お姉ちゃんがクッキングコンテストに過去3回出場していたので私も出たいと思いました。お母さんと一緒にメニューを考え、練習しました。食べてもらった時に笑顔で「おいしい!」と言ってもらって作った私も笑顔になりました。この経験を生かしてこれからも頑張りたいです。

有紀さん

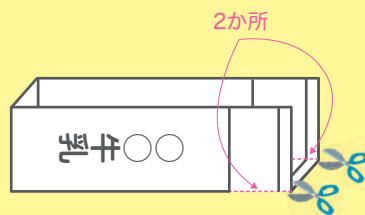
長女にコンテストに出たいとせがまれ、レシピを考え応募用紙を送ったのがきっかけで、親子で一つのことに取り組む貴重な経験をさせてもらいました。子供が何かを吸収したり成長したり、料理と一緒にすることで、うれしい喜びがいっぱいありました。このような機会を与えてくださった皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。

※レシピの詳細を8ページに掲載しています。

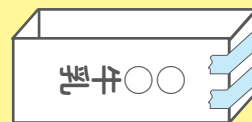
牛乳パックを使った押し寿司の型の作り方



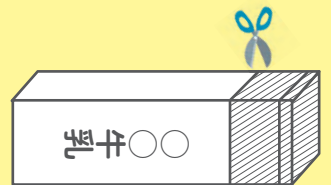
①牛乳パックを2つ用意し、1つの側面を切り落とす



②口の端から折り目まで、2か所切り込みを入れる



③切り込んだ所を折り、テープで留めて箱型にする



④もう1つのパックは、③の箱より少し短めに口を切り落とす

~作った型の使い方~

③で作った箱に材料を入れ、④で作ったパックを上に乗せ、その中に手を入れて上から強く押さえます。

ガス定期保安検査にご協力ください

お客様にガスを安全にお使いいただくため、ガス事業法に基づき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〉

津田沼・鷺沼の一部

〈作業期間〉

平成28年4月～6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

メーターの取替えにご協力ください

ガス・水道メーターは、計量法で定める有効期限を迎える前に取替える必要があります。対象のお客様には、事前に企業局よりハガキでお知らせします。

取替え工事は「習志野市管工事協同組合」が行っています。

〈計量法で定める有効期限〉

- ・一般用ガスメーターは10年
- ・業務用ガスメーターは7年
- ・水道メーターは8年

▶
ガスメーター



▶
水道メーター



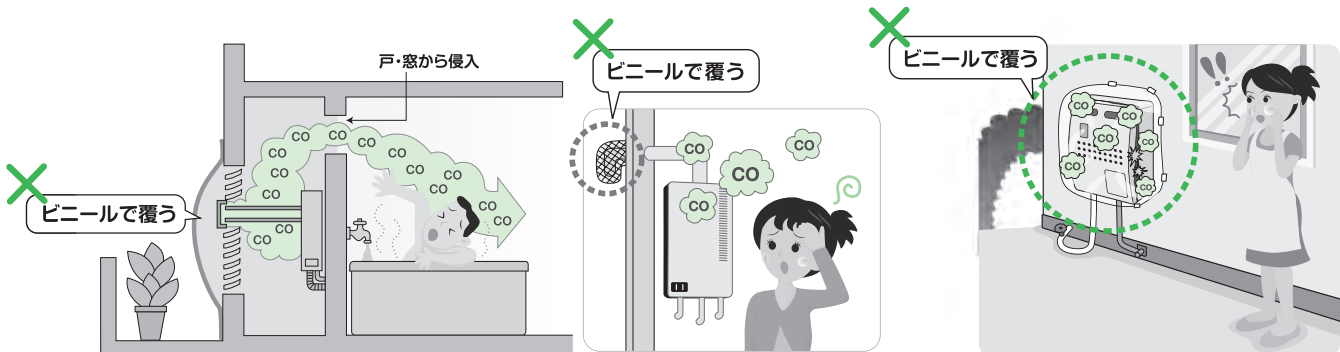
取替え費用は無料です

●担当/保安課 維持係

塗装工事の際はガス機器を使用しないでください

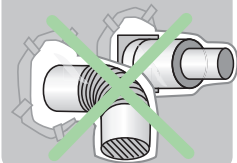
ビニールで排気筒などを覆ったままの場合、一酸化炭素中毒などの恐れがあり危険です

給排気筒(煙突)・換気扇・給排気口・屋外給湯器などをビニール等で覆ったままの状態ではガス機器を使用すると、すぐに消えてしまったり、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、機器の異常着火による故障や火災の原因となり大変危険です。

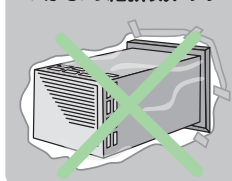


工事中「覆ったままガス機器を使用すると危険」な箇所

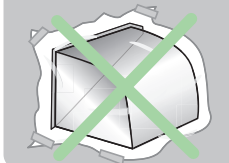
FEまたはFFの排気(給排気)トップ



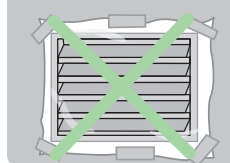
BFがまの給排気トップ



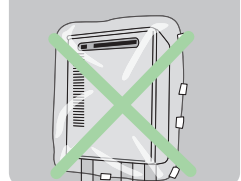
換気扇のウェザーカバー



玄関ドアの通気口やふろがまの給気口



屋外式給湯器



●担当/保安課 保安係

貯水槽水道は定期的な清掃や点検が必要です

貯水槽水道の衛生管理

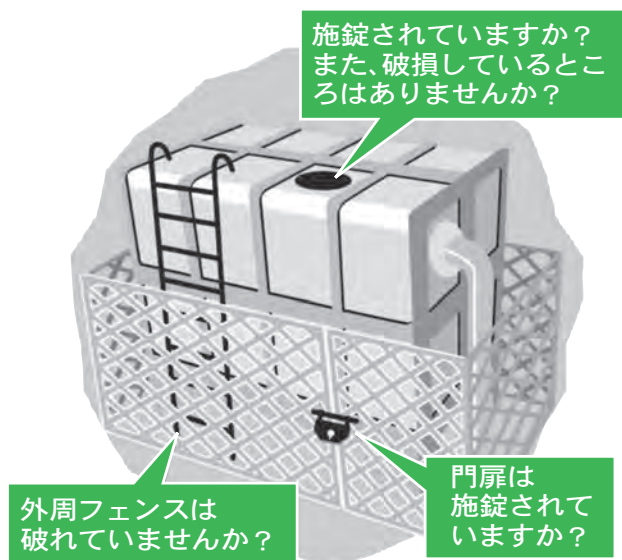
ビルやマンションには、受水槽や高架水槽が設置されており、これらを含む給水施設を「貯水槽水道」といいます。

貯水槽水道の管理が不十分な場合、水道水が汚れることがあるため、貯水槽水道の規模に応じて、水道法や習志野市給水条例によりその衛生管理が定められています。

貯水槽水道は設置者の責任で管理をお願いします。

必要な管理の内容

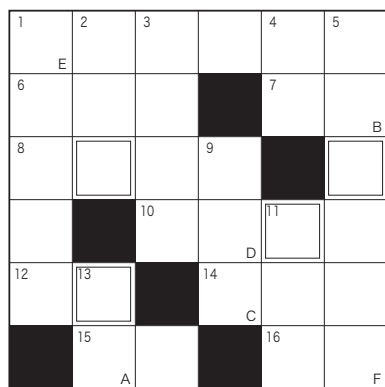
- ・貯水槽の**清掃**を年1回以上行う。
- ・有害物、汚水等により水が汚染されないよう必要な処置をとる。
- ・点検口の鍵の施錠やその他の異常がないことを**定期的に点検**する。
- ・蛇口から出る水の色、味、臭い等を**定期的に検査**し、異常があった際は水質検査を行う。



●担当/保安課 保安係

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. 一年中北の空で見られる星座。Wの形に並んでいます。
6. 緑豆など、豆類の種子を発芽させて作る食べ物。
7. ポキャブラリーを日本語で言うと？
8. 水中にいるプランクトンで、魚の餌になります。
10. はさみ、のり、厚紙などを使います。
12. 野球のグラウンドに4つある白い物。
14. 異なるものが同じになっていくこと。
15. 中に小さな玉や石が入れてあり、振ると音が鳴ります。
16. インドなどで食べられるパンの一種。

タテのカギ

1. ハーブティとして親しまれ、心身をリラックスさせる効果があります。
2. 式典などで述べる感謝の言葉。
3. 野菜を塩やぬか、こうじなどに漬けた食べ物。
4. とんぼの幼虫。
5. 悪いことをした時に抱く感情。
9. ○○○浄水処理で、水道水がさらに安全で美味しくなりました。
11. 汗をかいてスッキリします。
13. 腰掛けるための家具。

前号「おたのしみあじさいパズル」の答えは、

『**エコライフ**』でした。

締切 平成28年3月25日(金) 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】 ハガキ等に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、上記の宛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。

和の味覚 ～千葉から薬味をそえて～

今回のわが家の味じまは、鷺沼台にお住まいの濱田さん親子が、第9回ウィズガス全国親子クッキングコンテストで、アイディアクッキング賞を受賞したレシピを紹介します。



題名のとおり、いろいろな薬味が使われていますが、子どもでも食べやすいようマイルドな味に仕上げられています。また、習志野市の代表的な農産物であるにんじんをはじめ、さつまいもやピーナッツ、サバを使用するなど、千産千消も考えられたメニューになっています。ぜひ皆さんも、千葉の味覚を味わってみてください。

※親子クッキングコンテストの詳細は、5ページに掲載しています。

ピーナッツがけいも団子

- 材 料**
- さつまいも……………250g
 - 黒糖……………大さじ 1～1.5 A
 - 牛乳……………大さじ 3
 - ピーナッツパウダー…大さじ 3 B
 - 黒糖……………大さじ 1

- 作り方**
- ①さつまいもを20分蒸す。
 - ②蒸し上がったら皮をむいてつぶす。
 - ③②に **A** を入れて混ぜ合わせ、ラップで茶巾絞りにする。(黒糖はお好みで加減する)
 - ④ **B** を混ぜ、③にかける。

タマネギだしのみそ汁

- 材 料**
- タマネギ……………1/2 個
 - 水……………700ml
 - みそ(だし入り) ……適量
 - 焼きふ……………適量

- 作り方**
- ①タマネギをスライサーで切る。
 - ②①を水に10分程さらす。
 - ③②を火にかける。(タマネギも入れたまま)
 - ④みそを溶かし、焼きふを入れる。(みそは少なめで作る)

タマネギのガリ缶

- 材 料**
- タマネギ……………1/2 個
 - 酢……………大さじ 1
 - 砂糖……………大さじ 1/2 A
 - 塩……………小さじ 1/2
 - しょうが……………小さじ 1

- 作り方**
- ①しょうがをすり下ろす。タマネギをスライサーで切る。
 - ②タマネギを水に10分程さらしザルにあげる。
 - ③ **A** を混ぜ、②と和える。



焼きサバ鮓～牛乳パックを使って～

- 材 料**
- 牛乳パック……………2 個
 - 塩サバ……………4 切
 - 米……………1.5 合
 - 酢……………100ml
 - 塩……………小さじ 1/3
 - 酢……………大さじ 4 A
 - 砂糖……………大さじ 3
 - 大葉……………10 枚
 - みょうが……………3 個

- 作り方**
- ①牛乳パック2つで押し寿司の型を作る。(型の作り方は5ページを参照)
 - ②ご飯を炊く。
 - ③大葉、みょうがをみじん切りにする。
 - ④塩サバの骨を取り、酢に5分程つける。
 - ⑤④を焼く。
 - ⑥ **A** を混ぜて合わせ酢を作る。
 - ⑦②が炊けたら熱いうちに⑥を混ぜて冷ます。
 - ⑧①で作った型にラップを敷いて⑤を2切敷き、⑦の半分を乗せてもう1つの型で押し整え、ラップごと取り出す。これを2つ作る。
 - ⑨⑧を十分に冷ましてから、食べやすい大きさに切る。(ラップをしたまま切ると崩れずに切れます)

焼き野菜の豆乳しょうが和え

- 材 料**
- パプリカ……………1/2 個 A
 - オクラ……………8 本
 - かぼちゃ……………1/6 個
 - ナス……………2 本
 - 豆乳……………200ml
 - みそ……………大さじ 1 B
 - しょうが……………1 片
 - オリーブオイル…適量

- 作り方**
- ①しょうがをすり下ろす。 **A** を全てひと口大に切る。
 - ② **B** を混ぜ、みそを溶かす。
 - ③ **A** を多めのオリーブオイルで炒める。
 - ④②と③を和える。

※材料は全て4人分

にんじん味噌のホイル蒸し

- 材 料**
- 鶏もも肉……………380g A
 - にんにく……………1 片
 - にんじん……………1 本
 - みそ……………大さじ 1
 - 酒……………大さじ 1
 - みりん……………大さじ 1 B
 - ピーナッツ……………20 粒
 - 青ネギ……………少々

- 作り方**
- ①鶏もも肉を一口大に切る。にんにく、にんじんをすり下ろす。ピーナッツを細かく刻む。青ネギを小口切りにする。
 - ② **A** をビニール袋に入れて揉み、5分程置く。
 - ③ **B** を全て混ぜる。
 - ④アルミホイルに②を入れ③を上にかけて包み、20分蒸す。(ホイルには1人分ずつ包む)
 - ⑤青ネギをふりかける。