

暮らし



## 食品ロス削減メニューを募集 エコレシピコンテスト

世界的な課題である食品ロス削減に向けた取り組みとして、残りがちな料理のアレンジや、食材を上手に丸ごと使い切るレシピなどを募集しています。

- テーマ** お米と余りがちな野菜 ※30分程度で作ることができる未発表のオリジナル料理。ご飯のお供など米を使わない料理も可
- 賞** グランプリ…商品券7,000円分▷2位…商品券5,000円分▷3位…商品券3,000円分 ※各賞受賞者に、旬の農産物詰め合わせも贈呈
- 対象** 新潟市在住・在勤・在学の人
- 申し込み** 9月6日金曜(必着)までに所定の応募用紙を郵送、メール、持参のいずれかで循環社会推進課(☎025-226-1391)へ ※書類審査で選ばれた場合、10月22日(火)に2次審査あり。応募用紙など詳しくは新潟市ホームページに掲載

スマートフォンは  
こちらから

### 過去の受賞作品

冷蔵庫の冷やご飯をピザに  
**「ごはんピザ」**  
(羽下 みいなさん作)



### 材料(4人分)

ご飯……………200g	ピーマン……………1個
卵……………1個	玉ネギ……………1/4個
塩……………適量	油……………適量
こしょう……………適量	ケチャップ……………適量
ベーコン……………2枚	ピザ用チーズ……………適量

### 作り方

- ①ボウルにご飯と卵を入れてよく混ぜ、塩・こしょうを加える。
- ②ベーコン、ピーマン、玉ネギは薄くスライスしておく。
- ③フライパンに油をひき、①を丸い形に薄く伸ばして両面焼く。
- ④③の表面にケチャップを満遍なく塗り、②を並べ、チーズをのせる。
- ⑤ふたをして3分程度焼く。

暮らし



## 8/8(木)に開設 単日短時間就労マッチングサイト

新潟市公式の単日短時間就労マッチングサイト「にいがたCITYマッチボックス」を開設します。1日単位で短時間の求人を募集する企業と、その日に働ける求職者をマッチングします。



育児や介護で固定勤務が難しい人、シニア世代、学生、副業・兼業を探している人など、さまざまな人が自分に合った形で働けます。

### 申し込み

8月8日(木)から同サイト=右=で申し込み

スマートフォンは  
こちらから

☎雇用・新潟暮らし推進課(☎025-226-1642)

市政



## 民間企業経験者、障がい者など 市職員を募集

令和7年4月1日採用の市職員を募集します。試験案内は8月13日(火)から新潟市ホームページに掲載するほか、市役所本館案内、区役所などでも配布します。

### 申し込み

8月13日(火)～9月2日(月)に同ホームページから申し込み  
※障がい者区分は9月6日(金)まで

スマートフォンは  
こちらから

☎人事委員会事務局(☎025-226-3515)

区分	職種	受験資格
民間企業等 職務経験者*	一般行政、水道事務	昭和39年4月2日～平成8年4月1日に生まれ、職務経験が直近5年のうち3年以上ある人
	一般行政(デジタル)	昭和39年4月2日～平成8年4月1日に生まれ、職務経験が直近5年のうち3年以上あり、指定の情報処理技術者試験に合格している人
	土木、土木(水道)	昭和39年4月2日～平成6年4月1日に生まれ、県外に本社を置く民間企業などでの土木工事の設計、施工管理に関する職務経験が直近7年のうち5年以上ある人
	電気(水道)	昭和39年4月2日～平成6年4月1日に生まれ、県外に本社を置く民間企業などでの電気設備の設計、施工管理に関する職務経験が直近7年のうち5年以上ある人
免許資格職	保育士B	昭和60年4月2日～平成12年4月1日に生まれ、保育士登録を受けている人(見込み含む。同資格の取得見込みは不可)
	障がい者	昭和39年4月2日～平成19年4月1日に生まれ、身体障害者手帳、療育手帳、精神障害者保健福祉手帳などの交付を受けている人
大学卒業 程度	水道事務	平成8年4月2日～平成15年4月1日に生まれた人
	土木(水道)、電気(水道)、 機械(水道)、化学(水道)	平成6年4月2日～平成15年4月1日に生まれた人

\*職務経験とは、同一企業などで週29時間以上の勤務を1年以上継続して就業した期間

健康・医療



## 8月は食品衛生月間 食中毒に注意

8月は気温や湿度が高く、サルモネラ属菌や黄色ブドウ球菌など、食中毒を引き起こす細菌の活動が活発になる時期です。正しく予防しましょう。

☎食の安全推進課(☎025-212-8226)

### 食中毒予防の3大原則

#### ①食中毒菌を「付けない」

- ・食品に触れる前はしっかり手を洗う

#### ②食中毒菌を「増やさない」

- ・残った料理は常温で放置せず、小分けにして冷蔵庫で保存する
- ・食品は早めに食べきる

#### ③食中毒菌を「やっつける」

- ・まな板、布巾などは熱湯や消毒液で消毒する
- ・加熱食品は中心部まで十分に加熱する



### 持ち帰り料理にも注意を

持ち帰り料理は、食中毒のリスクが高くなります。帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りを控えましょう。再加熱できるものは、中心部まで加熱してから食べましょう。