information

公共施設電話番号

大津町役場(代表)	096(293)3111
子育て・健診センター	096(294)1075
人権啓発福祉センター(隣保館)	096(293)7920
人権啓発福祉センター(児童館)	096(292)9777
生涯学習センター	096(293)2146
総合体育館	096(293)8088
おおづ図書館	096(294)8011
歴史文化伝承館	096(293)4100
オークスプラザ	096(293)1807
大津地区公民館分館	096(294)2033
まちづくり交流センター	096(292)0212

防災行政無線聞き直し

防災行政無線の情報は次の電話番号で聞き返すことができます。

☎096(292)9415

ココさえ押さえておけば

大津町の情報が分かる！

大津町の情報発信

町ホームページ ▼

公式LINE ▼

インスタグラム ▼

フェイスブック ▼

からいもくん便り(こちらから空メールを送信) ▼

安全安心おおづまち

大津警察署 ☎096(294)0110

刑法犯認知件数(令和6年8月集計)

区分	8月中(前年同期比)	本年累計(前年同期比)
大津署管内	43(+7)	285(+17)
うち大津町	6(−7)	92(+7)
主な発生犯罪	自転車盗	

交通事故状況(令和6年8月集計)

区分	大津署管内		うち大津町	
	8月中	本年累計	8月中	本年累計
発生件数	19(−5)	146(−21)	11(+2)	50(+5)
死者数	0(±0)	0(±0)	0(±0)	0(±0)
傷者数	26(−5)	179(−48)	14(+2)	60(+3)

※( )内の数値は前年同期比　※死者数は30日以内死亡の場合

ゆっぴーのワンポイント

●交通ルールを守り、思いやりを持って、みんなで交通事故をゼロにしましょう。

熊本県警察シンボルマスコット ゆっぴー

指名手配被疑者の検挙にご協力を！！

◆ ～いつでも　どこでも　追い続ける～
11月は指名手配被疑者捜査強化月間

全国警察では、毎年11月に「指名手配被疑者捜査強化月間」を設けて、指名手配被疑者を早期に検挙するための重点活動に取り組んでいます。

指名手配被疑者を早期検挙するには、皆さんからの情報提供が必要不可欠ですので、広く捜査に対するご理解とご協力をお願いします。

◎「指名手配被疑者」って何？

逮捕状が出ている被疑者の所在が不明となっており、被疑者を検挙するために必要な事項(事件内容や被疑者の特徴など)を全国の警察に対して手配することです。

指名手配被疑者の中でも、凶悪犯罪等を犯し、全国警察を挙げて捜査する必要が特に高い者について警察庁が指定したものを「警察庁指定重要指名手配被疑者」といいます。

◆ ～逃げ得は絶対に許さない～
指名手配被疑者の発見・検挙にご協力を！！

指名手配被疑者は、住む場所や姿・形を変えながら、現在も逃走を続けており、皆さんの身近に潜伏しています。一日も早く指名手配被疑者を発見・検挙するためには、警察の捜査活動に加え、皆さんからの情報提供が必要不可欠です。

これまでにも、市民から寄せられた情報が、被疑者検挙につながる大きな手がかりとなった事例は数多くあります。

日頃から、警察施設や駅などに掲示されている指名手配ポスターの被疑者の顔写真をぜひ気にかけてみてください。

「指名手配」情報
警察庁ウェブサイト▶

あつまれ！大津っ子

※応募時の写真を掲載しています。

いつも笑顔をありがとう☺
公教(まさのり)パパ　理沙(りさ)ママ

岩下(いわした)　直生(なお) ちゃん　9カ月　杉水

将来の夢は
バスケ選手？！笑
笑顔に
いつも癒されます☺
和嵩(かずたか)パパ　幸子(さちこ)ママ

田中(たなか)　良磨(りょうま) ちゃん　1歳　大津

募集中！　子どもの元気な姿を、載せてみませんか？

役場総合政策課にある応募用紙に記入して、写真を添えて申し込みいただくか、専用申込フォームよりお申し込みください。

申し込み・問い合わせ　役場総合政策課　☎096(293)3118
メール koho@town.ozu.kumamoto.jp

※原則として、お子さまお一人につき1回の掲載とさせていただきます。

専用申込フォームはこちら▼

愛(あい)のこんだて　学校給食

「ジュリアンスープ」

汁物

令和6年9月17日給食献立
大津町学校給食センター

ジュリアンスープのジュリアンとは、フランス語でせん切りのことをいいます。給食では、タマネギ、ニンジン、キャベツをせん切りにして作っています。食材の火の通りがよく、調理時間も短めです。時間がない時にパッと作ることができる一品としてもおすすめです。

材料(4人分)

- ベーコン……50g
- タマネギ……½個
- ニンジン……⅓本
- キャベツ……5枚
- セロリ……⅙本
- 白ワイン……小さじ½
- 水……800cc
- 鶏ガラスープ(顆粒)……大さじ1
- 乾燥パセリ……適量
- A
  - 塩……小さじ⅙
  - こしょう……少々
  - 薄口しょうゆ……小さじ⅔
  - ベイリーブスパウダー……少々

※ベイリーブスパウダーはなくても構いません。

栄養価(1人当たり)

エネルギー	94kcal	ビタミンA	115μgRAE(レチノール当量)
タンパク質	3.7g	ビタミンB_1	0.11mg
脂質	6.4g	ビタミンB_2	0.05mg
カルシウム	26mg	ビタミンC	21mg
鉄	0.3mg	食塩相当量	1.1g

作り方(所要時間 約25分)

①ベーコンは1㎝幅に切る。
②タマネギは薄切り、ニンジンとキャベツはせん切りにする。
③セロリの茎は薄切り、葉はみじん切りにする。
④鍋に①を入れ、白ワインを加えて炒める。
⑤④にタマネギ、ニンジンを加えて炒め、水と鶏ガラスープ(顆粒)を加えて煮る。
⑥あくを取り、セロリ、キャベツを入れてひと煮立ちさせる。
⑦Aで調味し、乾燥パセリを入れて出来上がり。