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11月集計）

区分	11月中（前年同期比）	本年累計（前年同期比）
大津署管内	34（＋5）	424（＋41）
うち大津町	11（＋1）	144（＋17）
主な発生犯罪	窃盗、器物損壊	

交通事故状況（令和6年11月集計）

区分	大津署管内		うち大津町	
	11月中	本年累計	11月中	本年累計
発生件数	18（−6）	201（−41）	6（−4）	65（−1）
死者数	1（＋1）	2（＋2）	0（±0）	1（＋1）
傷者数	21（−1）	259（−71）	6（−8）	79（−6）

※（　）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

消費生活相談窓口強化宣言

大津町では、町民が安心して暮らせる安全な地域社会の実現に向けて、さまざまな取り組みを推進しております。

取り組みの一つとして、大津町、菊陽町、西原村の3町村で消費生活相談業務の広域連携協定を結び、大津町では毎週火曜日と金曜日、菊陽町では月曜日と木曜日、西原村では水曜日に消費生活相談窓口を開設しており、どの曜日でも利用することができます。

複雑かつ巧妙化する悪質業者からの消費者被害を未然に防ぐため、今後も地方消費者行政推進事業等を活用して消費生活相談窓口の体制を維持、強化するとともに、消費生活の出前講座による啓発活動を行いながら、消費者行政に取り組んでまいります。

大津町長　金田英樹

あつまれ！大津っ子

※応募時の写真を掲載しています。

これからも
すくすくと大きくなりますように。
穏也パパ　絵里佳ママ

嶋田　陽友 ちゃん　2歳　陣内

生まれてきてくれてありがとう
平穏な人生でありますように☆
元則パパ　実咲ママ

今村　咲穂 ちゃん　1歳　引水

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▼

愛のこんだて　学校給食

「沢煮椀」

汁物

令和6年12月4日給食献立
大津町学校給食センター

沢煮椀は豚肉や野菜をたっぷり使った汁物です。沢煮椀の「沢」には、たくさんという意味があり、材料はせん切りにします。昆布と削り節でだしをとるので、だしの美味しさを感じられる献立です。また、だしやしいたけの戻し汁を料理に使うことで、うま味や風味が増し、塩分控えめでも美味しく感じられます。

材料（4人分）

水	800cc
だし昆布	5g
削り節	6g
ダイコン	⅙本
ニンジン	½本
ゴボウ	⅔本
たけのこ（水煮）	½個
ネギ	⅓本
乾燥しいたけ	1個
豚肉	80g
しいたけの戻し汁	適量
おろししょうが	小さじ¼
A 酒	小さじ1
A 薄口醤油	大さじ1・½
A 塩	少々

栄養価（1人当たり）

エネルギー	87kcal
タンパク質	5.4g
脂質	2.9g
カルシウム	31mg
鉄	0.5mg
ビタミンA	155μgRAE（レチノール当量）
ビタミンB_1	0.17mg
ビタミンB_2	0.12mg
ビタミンC	8mg
食塩相当量	1.2g

作り方（所要時間 約25分）

①鍋に水800ccを入れ、だし昆布・削り節でだしをとる。
②ダイコン、ニンジン、ゴボウ、たけのこ（水煮）はせん切りにし、ゴボウは水にさらし、水気を切る。
③ネギは小口切りにする。
④乾燥しいたけは水で戻し、せん切りにする。
⑤豚肉は一口大に切る。
⑥鍋に①としいたけの戻し汁を入れ、沸騰したら豚肉を加え、あくを取る。
⑦ダイコン、ニンジン、ゴボウ、たけのこ、水で戻したしいたけを加えて煮る。あくを取る。
⑧野菜が煮えたらAで味を整え、おろししょうがを加える。
⑨③を加え、火が通ったら出来上がり。