

市章デザイン募集

応募期限▶▶▶ 5月27日(金)

持参の場合は当日到着分まで、郵送の場合は締切当日の消印分まで有効

応募資格

不問（市内外の個人またはグループ・団体など条件は問いません）

応募要件

- ① 山陽小野田市がめざす「心豊かでうるおいと活力に満ち、自然と共生した住みよいまち」にふさわしい「市章」のデザインであるもの。
- ② 市旗、バッジなどにも使用できるもの。
- ③ 用紙の地色を含め4色以内であるもの。ただし、グラデーション（濃淡の段階的なぼかし）は不可。
- ④ 他の市町村章および商標等と類似しないもの。
- ⑤ 自作の未発表のもの。

最優秀賞1点 賞金 150,000円

優秀賞2点 賞金 30,000円

※入賞者には8月初旬に通知予定。

※入賞作品は、記念式典（日時未定）において発表。

応募方法

【作品の著作権等】

- ・採用作品に関する一切の権利は、山陽小野田市に帰属するものとします。
- ・採用作品の使用にあたっては、作品に若干の変更を加える場合、またはモノクロで利用する場合があります。
- ・応募作品は返却しません。

- ① 総務課備え付けの応募用紙またはA4用紙を縦長で使用し、デザインの天地（＝上下）を明記してください。応募用紙は市のホームページからもダウンロードできます。
- ② 用紙の余白または裏面に、デザインの趣旨（100字以内）、住所、氏名（ふりがな）、年齢、性別、職業（学生の方は学校名）および電話番号を明記してください。
- ③ 応募は、持参または封書による郵送としてください。メールおよびFAXによる応募は受け付けません。

■応募・問い合わせ先

〒756-8601 山陽小野田市日の出一丁目1-1 山陽小野田市役所 総務課 市章募集係

☎82・1121

今月のおすすめ料理

【栄養価(1人分)】エネルギー 132kcal / たんぱく質 13.3g / 脂質 6.0g / 塩分 1.9g

「いかと菜の花の炒め物」

～菜の花のほろ苦さをサッパリ味で～



■保健センター監修

■山陽小野田市食生活改善推進協議会
(本山・赤崎校区担当)

材料 (4人分)

| | |
|----------|--------|
| いか | 240g |
| 菜の花 | 1わ |
| にんじん | 80g |
| 干しいたけ | 3枚 |
| にんにく | 1片 |
| しょうが | 1片 |
| 植物油 | 大さじ1 |
| 植物油 | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| 湯 | カップ1 |
| 鶏からスープの素 | 小さじ2 |
| 濃口しょうゆ | 小さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| コショウ | 少々 |
| ごま油 | 小さじ1 |
| 片栗粉 | 大さじ1 |
| 水 | 大さじ2 |

作り方

- ① いかは胴と足はずし、ワタや軟骨を取る。胴は1.5cmの輪切りにし、足も食べやすい大きさに切る。
- ② 菜の花は根元を少し切り落とし、半分に切る。にんじんは薄い短冊切り、干しいたけは水で戻し、いちよう切りにする。にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ③ いかは熱湯でサッとゆでて水気をきる。
- ④ 鍋に②を入れ、菜の花、にんじん、干しいたけを入れ、サッと火を通し水気をきる。
- ⑤ フライパン（あれば中華鍋）を熱して植物油を入れ、にんにくとしょうがを加えて強火で炒め、香りがたつたら③と④を入れて手早く炒める。⑥の調味料を合せたものを加え、全体をひと混ぜして火を止める。



山陽小野田シティ・インフォメーション

FM きらら 毎週水曜 13:00 / 土曜 8:50 80.4MHz

ヤングテレホンさんようおのだ ☎ 84・2000

✉ youngtel@city.sanyo-onoda.lg.jp

