

## 令和8年度 広報しもつま・市HPに掲載する広告を募集します

市が毎月発行している広報しもつまや市ホームページに広告を掲載しませんか。市では、令和8年度の広告掲載者を募集しています。

広報しもつまは、毎月10日発行しており、オールカラーで13,700部を作成し、地元の自治会などを通して各戸に配布しているほか、市の施設や駅、ショッピングセンターなどにも置いています。また、市ホームページは、市からのお知らせをはじめ、市政、各種手続きなど幅広い市の情報を掲載しています。

### ■募集内容

①広報しもつまの広告掲載希望者      ②下妻市ホームページへのバナー広告の掲載希望者

### ■広告の位置、規格および掲載料

種 類	位 置	規 格	回数または月数	掲載料
①広報しもつま	市長が指定するページの 下面(表紙および最終面を除く)	通し枠(42mm×178mm)	1 回	15,000円
			連続 3 回	43,000円
			連続 6 回	80,000円
			連続12回	150,000円
		2 分の 1 枠(42mm×88mm)	1 回	8,000円
			連続 3 回	23,000円
			連続 6 回	42,000円
			連続12回	80,000円
②下妻市ホームページ	トップ画面で、市長が指定する位置	バナー広告(縦129ピクセル、横414ピクセル、GIF形式(アニメーション可)又はJPEG形式)	1 月	5,000円

※広告掲載者が広告の位置を指定することはできません。      ※広報しもつまの掲載記事により、広告の位置を変更する場合があります。

### ■申込資格

住所または事業所を有する市町村の市町村税を滞納していないもの。  
※「下妻市広告掲載の取扱いに関する要綱第3条」に定められた広告(公の秩序又は善良の風俗に反するおそれのあるものなど)は掲載できません。

### ■申込期限

随時お受けします。ただし、「広報しもつま4月号」に掲載を希望する場合は、原則として令和8年2月2日(月)までに申込みをしてください。  
※広告枠には限りがあり、先着順となります。

### ■申込方法

広告掲載申込書に、次の添付書類を添えて、お申し込みください。  
○添付書類  
・広告原稿またはホームページ用バナー(案)      ※データでの提出をお願いします。  
・住所または事業所を有する市町村の市町村税の滞納がないことを証する書類(市内に住所または事業所を有する場合を除く。)  
※広告掲載申込書は、市役所秘書課(3階)に用意してあります。  
市ホームページからもダウンロードできます。

申し込み・問い合わせ  
秘書課 ☎43-2112



詳しくはこちら



左から菊池市長、栗野代表取締役

## 小貝川ふれあい公園が愛称「ホームミックふれあい公園」 (株)ホームミックとネーミングライツ契約締結

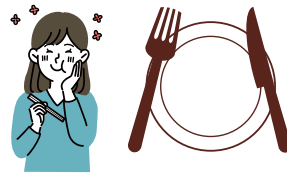
11月21日、市役所において、株式会社ホームミック(下妻市北大宝)と「小貝川ふれあい公園」のネーミングライツ契約を締結しました。この取り組みは、施設の維持管理費用を確保しながら、公園の知名度向上と地域経済の活性化を図ることを目的としています。

小貝川ふれあい公園は今後「ホームミックふれあい公園」の愛称で親しまれることになります。契約期間は5年間です。

栗野弘也代表取締役は「下妻市で創業32年を迎えられ、感謝の気持ちを込めて協力させていただいた。今後も地域貢献を続けていきたい」と述べました。

市では、施設の良好な管理運営を維持しながら、パートナーとの協働により公園のさらなる活用と地域の活性化を目指します。

岡 資産経営課



下妻市食生活改善推進員おすすめ

## おいしいヘルシーレシピ



## フライパンでかんたん！手作りシュウマイ



### ■作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにし、食品用ポリ袋に入れ、片栗粉をまぶす。
- 2 1に豚ひき肉とAの調味料を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 3 ポリ袋の端を切り落とし、肉だねをピンポン玉程の大きさに絞り出す。
- 4 肉だねの上にシュウマイの皮をかぶせ形を整え、枝豆のをせる。
- 5 フライパンにフライパン用アルミホイルをしき、シュウマイのをせる。
- 6 アルミホイルの下に高さ1cm位の水を入れ、蓋をして中火で7～8分蒸し焼きにする。途中で水がなくなった場合は、水を足す。
- 7 火が通ったら、出来上がり。

### ■材料(約4人分)

シュウマイの皮...20枚  
豚ひき肉.....200g  
玉ねぎ.....中2個  
冷凍えだめめ.....20個  
片栗粉.....大さじ4～

A しょうゆ.....大さじ1  
砂糖.....小さじ2  
ごま油.....小さじ2  
オイスターソース.....大さじ1/2  
しょうがチューブ.....小さじ1  
鶏ガラスープの素(顆粒)...小さじ2  
塩こしょう.....少々

### ■1人分栄養量

エネルギー 169kcal  
たんぱく質 8.0g  
脂質 7.5g  
食塩相当量 1.2g

### Point!

肉だねにしっかり味がついているので、何もつけずに食べても美味しいです！

## ～シュウマイで余った肉だねを活用～れんこんのはさみ焼き

### ■作り方

- 1 れんこんはピーラーで薄く皮をむき、5mm厚で8枚に切り、5分水にさらす。
- 2 キッチンペーパーで1の水気をふき取る。食品用ポリ袋に入れ、片栗粉を加えて上下に振り全体にまぶす。
- 3 れんこんを2枚1組に並べ、肉だねを片側におく。れんこんをかぶせ、れんこんの穴から肉だねがでるように押さえながら挟む。
- 4 フライパンにフライパン用アルミホイルをしき、ごま油を熱する。3を並べ、そのまま動かさず3～4分焼く。
- 5 焼き色がついたら裏返し、蓋をして中火で4分ほど蒸し焼きにする。
- 6 火が通ったら、ポン酢を加えて全体に絡める。
- 7 大葉の上に盛り付け、小ねぎを散らして、出来上がり。

### ■材料(4人分)

★シュウマイで作った肉だね.....約160g  
れんこん.....100g      片栗粉....大さじ2  
ごま油...大さじ1      ポン酢....大さじ1  
小ねぎ.....適量      大葉.....4枚

### ■1人分栄養量

エネルギー 198kcal  
たんぱく質 7.5g  
脂質 9.8g  
食塩相当量 1.3g



浄化槽の保守点検は  
**アクアテック**  
におまかせ！

**価格に自信あり!!**

詳しくは  
ホームページへ

**0120-055-524**    本社 筑西市榎生1-2-10