

(一般)		
職種	年齢	事業内容
造園土木工事	不問	土木工事業
サツシの取扱い	不問	他に分類されない小売業
チラシ配布	不問	冠婚葬祭業
掃除係	不問	一般土木建築工事業
土木作業員	不問	土木工事業
警備員	不問	警備業
葬祭スタッフ	40歳以下	冠婚葬祭業
サービススタッフ	不問	食堂、レストラン
調理補助(養父市)	不問	その他の飲食料点小売業
建築営業	不問	建築材料卸売業

(一般)		
職種	年齢	事業内容
営業促進員(チラシ配布)	不問	土木工事業
テイクアウト弁当の販売等	不問	その他の飲食料点小売業
菓子販売・商品説明	不問	パン・菓子製造業
販売及び商品加工	不問	食肉小売業
居宅介護支援専門員	不問	社会福祉・介護事業
保育士	不問	市町村機関
作業療法士	不問	老人福祉・介護事業
正看護師・准看護師	不問	社会福祉・介護事業
薬剤師(八鹿店)	不問	医薬品・化粧品小売業
測量助手(アルバイト)	不問	土木建築サービス業

※5月23日受理分を掲載しています。(すでに取り消された場合もありますので、お問い合わせください)
 ※他にも定年等応募条件があります。

家族みんなでつくろう！簡単レシピ キャベツぎょうざ



材料(4人分)

キャベツ	4枚	②	塩、こしょう	適量
ねぎ	3本		ごま油	小さじ2
① 豚ミンチ	200g		かたくり粉	小さじ2
魚肉ソーセージ	4本		水・酒	各大さじ2

【作り方】

- ①キャベツは破らないようにはがし、洗って軸を除き2~3枚ずつラップに包んでレンジにかけ柔らかくして水気を切っておく。軸は粗みじんにする。
- ②A、B、キャベツの軸をあわせ、粘りがでるまで混ぜておく。8等分し、魚肉ソーセージを中心に入れ形を整えておく。
- ③キャベツを1枚ずつ広げ、小麦粉を茶漉して軽くふる。②を1つずつのせ左右を折り、手前から巻く。小麦粉と水でのりを作り巻き終わりにつけてとめ、終わりを下にしておいておく。
- ④フライパンにごま油を熱し、キャベツに巻き終わりを下にしておき、上下を返して全体に焼き色がついたら水、酒を加えふたをして3~4分蒸し焼きにする。水気がほとんどなくなったら、ふたをとり香ばしく焼く。食べやすい大きさに切って器に盛り、溶きがらし、酢、しょうゆを混ぜたものを添える。



出来上がりはこんな感じです。

養父警察署からのお知らせ
在日外国人の不法滞在・不法就労防止にご理解とご協力を！

わが国の不法残留者は、約7万8千人(平成23年1月)で、ここ数年減少傾向にあるものの、就労目的で来日する外国人は依然として多く、不法に就労する者も少なくありません。

警察では、来日外国人の不法滞在・不法就労等の犯罪の取締りのほか、企業等に対しても不法就労防止を呼びかけています。また、外国人従業員や研修生に対して、事件・事故等の被害に遭わないためのアドバイスも行っています。外国人を雇用する場合にはパスポートや外国人登録証明書を見て、在留資格・在留期間の確認をするようにしてください。在留資格が「短期滞在・文化活動・留学・家族滞在」の外国人は、就労することができません。ただし、「資格外活動」の許可を得ている場合には、許可された範囲で就労することができます。

養父警察署 (☎662-10110)