

セレクション イン たじま

【第24回 大学等就職面接相談会】

- とき 平成24年5月2日(水)午後1時~4時(受付開始:正午~)
- ところ HOTEL KOSHIO 豊岡市日高町土居156-4 (☎ 0796-42-5500)
- 対象者 平成25年春 大学、短大、各種専門学校等卒業予定者
平成22・23・24年春 大学、短大、各種専門学校等卒業の未就職者
Uターン就職希望者

地元但馬の企業に就職希望の皆さん、直接但馬内企業の人事担当者と相談、面接ができます。但馬の学生さん一堂にお集まりください。ご家族の方等代理参加でも結構です。「心豊かなふるさと但馬」に就職する絶好のチャンスです!! 皆さんの参加をお待ちしています。

●お問い合わせ先/ハローワーク豊岡 職業相談第二部門 (☎ 0796-23-3101)

家族みんなでつくろう!簡単レシピ

ごちそう
いなり寿司

でき上がりはこんな感じです



材料(4人分)

米	5合	だし汁	3カップ
すし酢	200cc	薄口しょうゆ	大さじ2
油あげ	8枚	塩、こしょう	小さじ1
白ゴマ	大さじ3	みりん	大さじ1
卵、えび、干しいたけ		酒	大さじ1
グリンピース、木の芽など		砂糖	大さじ3

【作り方】

- ①米は炊く1時間前に洗ってつけておき、昆布を加えて炊く。
- ②油揚げは油抜きをして、調味料をあわせた中で煮、汁が半分くらいになったら火をとめ冷めるまでおいておく。
- ③②を半分に切って、広げておく。
- ④ご飯が炊けたら、すし酢をあわせ白ゴマを混ぜあわせておく。
- ⑤油揚げにご飯を詰め、ごはんの面を上にしておく。ご飯の上にトッピングをする。

※トッピング

- 1.卵黄の裏ごしを一面に広げ、中心に海老の塩茹でとグリンピース1個
- 2.錦糸卵半分、しいたけの含め煮、木の芽
- 3.ツナ缶のそぼろ半分、卵黄の裏ごし半分、中心にグリンピース

ひょうご防犯ネットで危険を察知!

「ひょうご防犯ネット」は、携帯電話やパソコンのメール機能を活用して、安全・安心情報を届けする兵庫県警の防犯情報配信システムです。身近で発生した犯罪情報や、被害防止に関する情報などをタグで配信する内容について、声かけ事案等子どもに関する情報などに関する情報

・振り込め詐欺に関する情報
・県警からのお知らせ
・ご希望に沿って、情報の種別や地域を選択することができます。
もご覧いただけます。

登録料金は無料です。
※ただし、ウェブ接続料、メール受信料はかかります。
登録手続きについて
下記アドレスに空メールを送信後、しばらくすると「ひょうご防犯ネット」からメールが返信されますので受信画面

兵庫県警察官の募集

[受付期限]	4月17日(火)(郵送)
[募集人員]	男性警察官300名程度、女性警察官20名程度、特別選考(情報処理)2名程度、
名程度、女性警察官20名程度、特別選考(情報処理)2名程度、	特別選考(柔・剣道)4名程度、
試験日	5月13日(日)
【お問い合わせ】	☎ 662-10110

の案内にそつて登録手続きを行ってください。
h p p @ h b n p . n e t に空メールを送信!