

人の動き

令和4年
8月末現在

()は前月比

人口	14,374(+ 1)
男	7,307(- 5)
女	7,067(+ 6)
うち外国人	446(+ 2)
世帯数	6,794(± 0)
出生	9
死亡	16
転入	59
転出	50

その他 -1

※平成31年1月から外国人を含む人数を掲載しています。

交通事故

令和4年
8月末現在

()は令和4年1月からの累計

発生	0件(2)
死者	0人(0)
負傷者	0人(2)

火災と救急

令和4年
8月末現在

()は令和4年1月からの累計

火災	0件(9)
	[死者 0件(1)]
救急	66件(380)
救助	4件(8)
ドクターヘリ搬送	2件(11)

町民みんなの なんでも べっかい

広報別海では町民の皆さんからの
記事を募集しています

「自分たちの行っている活動を広めたい」「自分の作品を紹介したい」
など記事のジャンルは問いません。

ご自身のことはもちろん、周りの方についての記事でも大丈夫です。

詳しくは町ホームページをご覧ください。

たくさんのご応募お待ちしております。

- 募集対象
 - ・町内在住の個人
 - ・町内で活動している団体
 - ・町内出身の活躍している方
- 募集内容
 - ・頑張っていること
(例) 部活動やサークル活動、趣味、お仕事 など
 - ・誰かに知ってほしいこと
(例) 町内の穴場スポット、おいしい食べ物 など
- 応募方法
 - ・電子申請
専用サイトに必要事項を入力し、写真も一緒に投稿してください。
 - ・郵送または下記担当窓口での提出
応募用紙に必要事項を記入し、写真を同封してください。



↑スマートフォン
からの申請は
こちら

問合せ／総合政策課まちづくり推進
担当 (内線2211)

町ホームページ検索キーワード

なんでもべっかい



お誕生・ご結婚

令和4年8月31日届出分まで

※戸籍届出時に窓口で承諾された方々のみ掲載しています。

お誕生おめでとう

氏名	保護者	住所
大槻 凜凜(みおり)ちゃん 女	翔士・麻耶子(別)	海
久保茉莉華(まりか)ちゃん 女	拓己・桃奈(西春) 別	
釜蓋 虎鉄(こてつ)くん 男	恭平・恵(別)	海
池田来奈弥(こなみ)ちゃん 女	友和・奈々香(別)	海
奥山 陽向(ひなた)くん 男	頌平・優雅(豊)	原
大塚 鈴(すず)ちゃん 女	優磨・理永(別)	海
尾上 結南(ゆな)ちゃん 女	一貴(別)	海
菅沼 勇吹(いぶき)くん 男	潤・芳実(別)	海

ご結婚おめでとう

氏名	住所
鈴木 真さん・山下 彩菜さん(別)	海
田保 太地さん・五十嵐杏菜さん(別)	海
齋藤 講宜さん・西岡真里奈さん(西春) 別	



今月の
納期

町道民税(3期)、固定資産税(3期)、
国民健康保険税(4期)は10月31日(月)まで

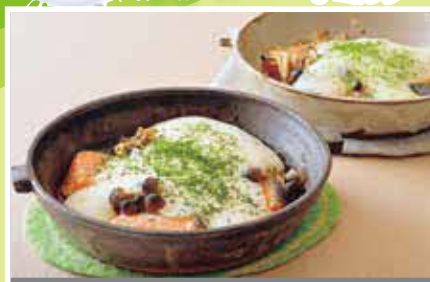
※納税には、便利な口座振替をご利用ください。

問合せ/税務課 収納対策担当(内線1115・1116)

秋鮭ときのこの牛乳とろろ焼き

乳和食
レシピ

写真提供
Jミルク



材料 (2人分)

- *生鮭..... 2切れ
- *しめじ..... 2分の1パック
- *ポン酢しょうゆ..... 大さじ1
- *青のり..... 適量
- *ごま油..... 少量
- <基本>
- *長いも..... 100g
- *牛乳..... 45ml
- *片栗粉..... 大さじ2

作り方

- 1 生鮭は1切れを4等分に切る。しめじは小房に分ける。
- 2 ポリ袋に①とポン酢しょうゆを合わせて15分以上漬け込む。
- 3 長いもをすりおろし、牛乳、片栗粉と合わせ、塩少々(分量外)をふっておく。
※いもの粘りによって牛乳の量を調節してください。
- 4 ごま油をぬった耐熱容器に、水気を切った②を並べ、オーブントースターで焼く。鮭の表面に焼き色がついたら③をかけて中火でさらに5分間焼く。
- 5 焼き上がったら、青のりをたっぷりかける。

※出典：Jミルク乳和食サイト

レシピ：料理家・管理栄養士 小山浩子先生

乳和食公式サイトでは、レシピや調理動画がご覧いただけます。

