

結城市職員採用試験について

平成30年度結城市職員採用試験（平成31年4月1日採用）を次のとおり実施します。

1 採用予定人員および受験資格

試験区分	採用予定人員	受験資格
事務	7人程度	・平成元年4月2日以降に生まれた方
保育士	若干名	・平成元年4月2日以降に生まれた方 ・保育士の資格を有する方又は平成30年度中に取得見込みの方
看護師 (専任教員)	若干名	・昭和61年4月2日以降に生まれた方 ・看護教員の資格を有する方又は看護師の免許を有し5年以上業務に従事した方
管理栄養士	若干名	・昭和61年4月2日以降に生まれた方 ・管理栄養士の免許を有する方又は平成30年度中に取得見込みの方
保健師	若干名	・昭和61年4月2日以降に生まれた方 ・保健師の免許を有する方又は平成30年度中に取得見込みの方
福祉	若干名	・昭和61年4月2日以降に生まれた方 ・社会福祉士または精神保健福祉士の資格を有する方又は平成30年度中に取得見込みの方

※上記共通で、高等学校以上の学校を平成31年3月31日までに卒業した方または卒業見込みの方

2 試験日程など

- 第1次試験 9月16日(日)
- 試験会場 結城市民情報センター
- 受付期間 7月2日(月)から8月10日(金) ※当日消印有効
- 申込方法 所定の受験申込書に必要事項を明記し、結城市役所総務課人事係まで持参または郵送によりお申込みください。
※詳細は「結城市職員採用試験(案内)要項」を確認してください。要項および受験申込書は、総務課人事係窓口で入手するか、またはホームページからダウンロードしてください。
- 申込・問合せ先 〒307-8501 茨城県結城市大市結城1447番地
結城市役所 総務課人事係 TEL 0296-34-0403 (直通)
(土・日・祝日、正午～午後1時除く。)

たくさんの人の
応募待ってるっ!!



ホームページ

市職員募集

市の人口・52,323人(男:26,464人・女:25,859人/20,421世帯)

[6月1日現在]

新庁舎イメージ

7月の図書館カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

開館時間 午前9:00～午後7:00

●の日は休館日となります。



ホームページ



キッズコーナー



ツイッター



おりがみコーナー

ゆうき図書館 ☎34-0150



ゆうき図書館
からのお知らせ

イベント棚について

4月より、イベント棚を1階と2階に分けて展示しています。1階イベント棚は児童向け、2階イベント棚は大人向けの内容で選んだ本を展示しています。各階カウンター前で展示していますので、ぜひご利用ください。

課題図書について

「第64回青少年読書感想文全国コンクール」の課題図書の出貸と予約の取り扱いは変更となります。7月1日(日)から8月31日(金)までの期間中、課題図書は1人1冊1回のみ、7日間の貸出となります。また、予約した場合は、取り置き期間が7日間に短縮

ゆうき図書館利用案内その69 キッズコーナー・おりがみコーナーの設置について

図書館1階に新しくキッズコーナーとおりがみコーナーを設置しました。キッズコーナーは靴を脱いで利用出来ますので、小さなお子さんへの読み聞かせなどにご利用ください。また、1階カウンター横におりがみコーナーとして、おりがみの本とおりがみを用意しました。おりがみは自由にお使いいただけます。使ったおりがみは持ち帰り出来ますので、いろいろな作品を作ってみてください。

となりますので、ご注意ください。※課題図書は期間終了後、通常どおりの取り扱いとなります。

和風ハンバーグたまねぎソースとこまつなのナムル



<和風ハンバーグたまねぎソース>

ソース材料 ~4人分~

- おろしたまねぎ.....1/2個分
- しょうゆ.....大さじ1
- さとう.....大さじ1
- オイスターソース.....大さじ1
- 水.....1/2カップ
- 水溶き片栗粉.....小さじ1

- ① たまねぎをすりおろし、調味料と一緒に鍋に入れ、弱火で煮る。
- ② 水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③ 焼いたハンバーグにかける。

<こまつなのナムル>

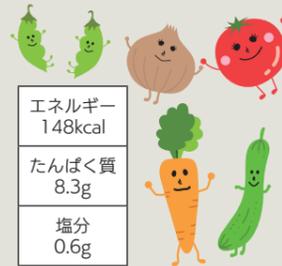
材料 ~4人分~

- こまつな.....2株
- もやし.....1/2袋
- きゅうり.....1本
- ツナ.....1缶

【調味料A】

- しょうゆ.....大さじ1弱
- さとう.....小さじ2
- 酢.....小さじ1
- ごま油.....大さじ1/2
- ごま.....適量

- ① こまつなはざく切り、きゅうりはせん切りにする。
- ② たっぷりの湯で野菜を茹で、水で冷やし、水気をしぼる。
- ③ 合わせておいた調味料Aと茹でた野菜、ツナを和え、最後にごまをふりかける。



エネルギー
148kcal
たんぱく質
8.3g
塩分
0.6g

食育レシピ

学校給食で人気のある和風ハンバーグたまねぎソースとこまつなのナムルを紹介いたします。たまねぎソースは、ハンバーグなどの肉料理やオムレツにかけると美味しいです。また、こまつなのナムルは野菜を茹でることで生野菜より野菜をたくさん食べられます。ご家庭でもぜひ学校給食の料理を取り入れてみてください。

給食の人気料理を
作ってみよう!!!

広域通信制・単位制 随時 学校見学受付中!!

翔洋学園高等学校

下館学習センター ☎0296-23-2711

入学願書受付中!! 転入学・編入学もお問い合わせください。

丁寧な個別指導 入学相談随時対応 不登校生もサポート 入学金なし!!

お気軽にお問い合わせください! 「下館駅 南口 徒歩1分」

詳しくはWEBで! 翔洋学園 下館 🔍 検索 🔍 www.shoyo.ac.jp

農事組合法人 宮崎協業

発売中 新米ミルキークイーン 常陸秋そば100%

好評販売中 干し芋 新そば粉

お問い合わせはこちらまで
TEL: 0296-32-0391
ホームページ http://actnosato.com