

道路の異常は建設課までご連絡ください。

☎025・382・4762

公共交通の確保・維持に向けて バス・タクシー利用者を支援

将来にわたる公共交通の維持確保に向けて、バス・タクシーの利用を促進する取り組みを実施しています。

●期間 令和3年3月31日(水)まで
☎専用コールセンター ☎0570-022-922



■若者向け バス料金サービス

「リゅーと」ポイントまたは区バス住民バスなど共通回数券(いずれも3,000円分)と引き換え可能なチケットを郵送または学校を通じて配布しました。

☑9月30日時点で次のいずれかに該当する人①市内の平成14年4月2日～20年4月1日に生まれた人(市外から市内に通学している中学・高校生を含む)、②市内在学の大学・専門学校生

☑チケット引き換え場所(3月1日までに引き換えを)

「リゅーと」ポイントに引き換えの場合 新潟交通営業所
区・住民バス共通回数券に引き換えの場合 最寄りの区役所、連絡所、出張所

■タクシー割引チケット配布

市内のタクシー利用者に次回利用時に使用できる割引チケット(300円分)を配布しています。※チケットは降車時に配付。なくなり次第終了。

■新潟交通路線バス1日乗車券「ぶらばすチケット」半額販売

☑大人500円、小学生250円

☑新潟交通案内所(バスセンター、新潟駅前)、各営業所

降雪期の区バス運行について



■江南区福祉センターへは江南区役所で降車ください

12月13日(日)から令和3年3月31日(水)まで江南区バスは「江南区福祉センター」には停まりません。江南区福祉センターを利用する人は、「江南区役所」で降車後、区役所庁舎内を通り抜け、江南区福祉センターへ来てください。

■地吹雪、豪雪時など迂回して運行する場合があります

降雪期の区バスの運行を確保するため、市と運行事業者との連携により非常時運行体制を実施する場合があります。これは、豪雪時に道幅が狭くなるなど、安全な運行体制がとれない時に迂回して運行するものです。豪雪時の運行路線などについてはお問い合わせください。

☎地域総務課 ☎025-382-4619

【区役所の平日開庁時間以外および土・日・祝日の場合】

新潟交通観光バス株式会社 本社営業所 ☎025-271-1155

■年末年始は休日ダイヤでの運行です

☐期間 12月31日(木)から1月3日(日)

☐運賃(区間均一)

中学生以上:210円、小学生:平日110円/土・日・祝日50円

※就学前児は無料

防災 Q&A

Q.避難所の備蓄物資は どうなっているの?

A. 新潟市では各避難所や区役所などの主要施設へ備蓄物資の分散備蓄を進めていますが、全ての避難所に備蓄物資が保管されているわけではありません。

発生直後は市の備蓄物資の数量に限りがあることに加え、各避難所への備蓄物資の配分や外部からの支援物資の到着にも時間を要することが想定されます。

そのため、普段からご家庭で非常時持ち出し品を備え、避難所へ向かうときは持参することが大切です。



避難所へ向かう時は非常時持ち出し品を持参

☎地域総務課 ☎025-382-4526

消防情報

消太の視点



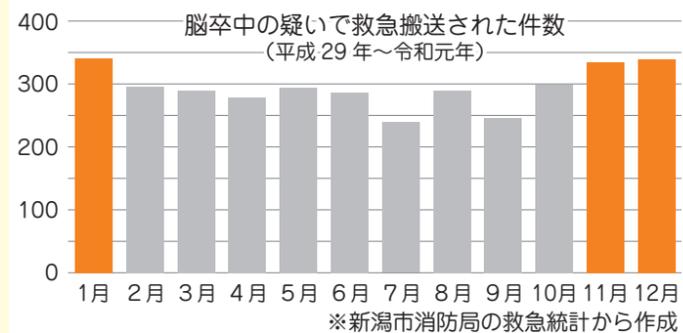
こんな時は迷わず救急車を呼びましょう

—緊急性のある症状—

- 突然倒れて反応がない ●急な息苦しさや胸痛が起きたとき
- 手足に麻痺が出た、呂律がまわらない ●車にはね飛ばされた人を見たときなど

寒くなるこれからの季節は、体調に変化が起こりやすく、救急車の要請が増加します。

また、実際に脳卒中で救急搬送される例が増加するので注意しましょう。



☎江南消防署 地域防災課 救急担当 ☎025-381-2327

こうなん ニュース NEWS

はばたき信用組合

亀田地区育成協に30万円を寄付

はばたき信用組合から亀田地区青少年育成協議会に30万円の寄付の申し出があり、9月17日(木)、同組合本店(旭2)にて贈呈式が行われました。

これは、信用組合で取り扱うクレジットカード「しんくみピーターパンカード」の利用代金の0.5%を各種団体に寄付しているもので、江南区の団体が寄付を受けるのは8回目です。寄付金は、亀田地区の小学校の教育のために活用されました。



左は、はばたき信用組合の宇野勝雄理事長、右は亀田地区青少年育成協議会の山口好子会長

食推からこんにちは

ごぼうのスープ



どんどん寒さが増すこれからの時期、体を温める働きのあるごぼうを使って、温かいスープはいかがでしょう。

■材料(4人分)

- ・ごぼう・・・80g
- ・人参・・・40g
- ・玉ねぎ・・・80g
- ・バター・・・小さじ1
- ・固形コンソメ・・・4g
- ・牛乳・・・280g
- ・塩、こしょう・・・少々
- ・パセリ・・・少々
- ・水・・・300cc

■作り方

- ①ごぼうはささがきにし、水につけてアクをぬく。人参は細切り、玉ねぎは薄くスライスする。
- ②鍋にバターを溶かし、玉ねぎをあめ色になるまで弱火で炒めたら、ごぼうと人参を加えて炒める。
- ③水とコンソメを加え、具材が軟らかくなるまで煮る。
- ④牛乳を加え、ひと煮立ちしたら塩コショウで味を整える。
- ⑤器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。

栄養価(1人分)

エネルギー:81kcal、たんぱく質:3.0g、脂質:3.6g、炭水化物:9.5g、塩分:0.6g

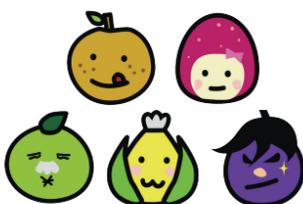
☎健康福祉課 健康増進係 ☎025-382-4316

<広告欄> ※広告欄の掲載内容についての問い合わせは各広告主へ



江南区親善大使を使ってPRしませんか

詳しくはこちらから



こうなん

22,100部/月2回発行

縦3.9cm×横7.9cm

広告募集中

1回 7,000円

対象 江南区内にお店や事業所を持つ事業者
申し込み 地域総務課 ☎025-382-4619