



# 農業用機械の貸出制度 を「ご存じですか？」 市が保有する農業用機械を 貸し出しています

市では、農地の所有者や農地を管理している市民の皆さんを対象に、農業用機械を貸し出しています。ぜひご利用ください。



● 申し込み方法：

使用予定日の5日前までに申し込み用紙に記入の上、農業政策課まで提出してください。窓口はもちろん、電話やファクスでも受け付けます。

● 申込用紙：

農業政策課の他、牛久クリンセンター、奥野生涯学習センター、JA竜ヶ崎市牛久営農経済センターにも設置しています。借りられる機械は下記の通りです。

市が貸し出ししている農業用機械

機 械 名	機 能	日 額
ブロードキャスター	散粒機	5,000円
自走式草刈機	草刈機	5,000円
ドリルシーダー	播種機	10,000円
ミスト	散布機	1,000円
ライムソア	散布機	5,000円
プラウ	耕起機	5,000円
ブームスプレイヤー	薬剤散布機	10,000円

問 農業政策課 ☎ 内線 1521、1522  
FAX 871・5781



## しあわせをよぶレシピ

問 健康管理課(市保健センター内) ☎ 内線 1743

### 「白菜のチーズ焼き」



1人分160kcal

あつあつのチーズと白菜の組み合わせでパンに合う一品です。

白菜は、ビタミンCが多く風邪の予防や免疫力アップに効果的です。甘味の増した白菜をシンプルな味付けでたっぷり食べて、寒さを乗り切りましょう。



ウインナーソーセージは斜めに薄く切ったほうが、旨みと塩味が白菜全体に広がりやすくなります。



メニューを考えた牛久市ヘルスメイトの皆さん

#### 作り方と材料(2人分)

材料	分量	作り方
白菜	240g	(1) 白菜は食べやすい大きさのざく切りにする。ウインナーソーセージは5~6mmくらいに斜めに薄く切る。 (2) フライパンに白菜とウインナーソーセージを入れ、ふたをして白菜が柔らかくなるまで中火で蒸す。 (3) 耐熱皿に移してあらびきこしょうをふり、チーズをのせる。 (4) オープントースターに入れ、チーズが溶けて焼き色がつくまで焼いて出来上がり。
ウインナーソーセージ	3本	
スライスチーズ(溶けるタイプ)	2枚	
あらびきこしょう	少々	