

申込受付期間

8/1日～

8/18水

やりがいなら、ここにある。

令和3年度 第2回 牛久市職員採用試験

うしくという選択はいかが？

〈募集職種・募集人数〉

- 事務 10人程度
- 事務・福祉 1人程度
- 事務(障がい者) 3人程度
- 土木 1人程度
- 建築 1人程度
- 電気 1人程度
- 設備 1人程度
- 臨床心理士 1人程度
- 保健師 1人程度
- 管理栄養士 1人程度
- 精神保健福祉士 1人程度

採用予定時期

令和4年4月1日

第一次試験日程

9月19日(日)

申込方法

申し込みはいばらき電子申請・届出サービスによる手続きとなります。

◆第一次試験は、試験会場内での密集を避ける配置で実施しますので、応募の状況によっては書類選考を行います。

◆新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、日程が変更となる可能性があります。

で、どうする？



【問い合わせ】人事課 ☎内線1041

詳しくは市ホームページをご確認ください。
人事課でも採用案内パンフレットを配布しています。

牛久市の 美味しい 給食

問 学校教育課
☎内線3014

学校給食からおすすめ
メニューをご紹介します
〈下根中学校より〉



食欲そそるピリ辛おかず

キムタク丼の具

暑い日も
ごはんが進む!



キムチのピリ辛味とたくあんのコリコリとした食感がくせになります。生徒が楽しみにしている人気メニューの一つです。

【材料】(中学生4人分)

- | | |
|----------------|---------------------|
| 豚こま肉..... 250g | おろししょうが 2g |
| にんじん..... 1/2本 | おろしにんにく 2g |
| 小松菜..... 1 茎 | しょうゆ 小さじ1弱 |
| 玉ねぎ..... 1/2個 | 塩..... 少々 |
| 白菜キムチ..... 80g | 酒..... 小さじ1 |
| たくあん..... 50g | 甜 麵 醤 大さじ1/2強 |
| サラダ油..... 適量 | |

【作り方】

1人分193Kcal 塩分1.73g

- ① にんじんとたくあんは千切り、小松菜はざく切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、しょうが・にんにくを入れて香りを出す。
- ③ 豚肉を入れて炒め、肉の色が変わったら①の野菜を入れてさらに炒める。
- ④ 野菜に火が通ったら、たくあん、キムチ、調味料を入れてさっと炒める。

美味しい給食レシピは市ホームページにも掲載しています▶

