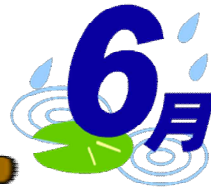


四季の里だより



TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

自家用トマトジュース加工の申込みについて **締め切り:6月26日(日)**

8月1日から始まる自家用トマトジュース加工(原料持込)の申込みを行います。
別紙「トマトジュース加工(自家用)申込書」にて申込みをお願いします。
なお、加工体験(原料は四季の里で用意)の申込みについては、7月号でご案内いたします。

★トマトジュース加工開始時刻について

昨年より加工開始時刻は下記のとおりとなっております。お間違えのないよう、よろしくお願いいたします。

第1工程→7:00 第2工程→9:00 第3工程→11:00 第4工程→13:00
第5工程→15:00

★注意事項(必ずご一読ください)

- ①受付順に加工日時を決めさせていただきますので、加工日時のご要望に添えない場合がございます。その時は改めて確認及び調整の連絡をさせていただきます。
- ②「未熟・過熟・カット済み・ミニトマト・50kgを大きく上回る量」を持ち込みされた場合は、お持ち帰りいただきます。
- ③他人名義での加工はできません。必ず申込みされた方が加工に来てください。なお、付き添いとして別の方が一緒に来られることは可能です。
- ④加工は4回(1人)までとし、加工体験との重複申込みはできません。
- ⑤グループで申しこむ場合は、重複をさけるため、必ず代表者の方が申込みをしてください。
- ⑥町外者の施設利用は可能ですが、町内在住者および町内勤務者を優先させていただきます。
- ⑦加工料金は175円/Lです。(ピン、キャップ、塩代含む)

★加工日時の通知

日時の調整終了後、申込者(グループは代表者)へ文書にて7月中旬頃に郵送いたします。なお、代表者以外にも通知文の郵送を希望される方は申込書『通知文郵送希望』欄に○をご記入下さい。

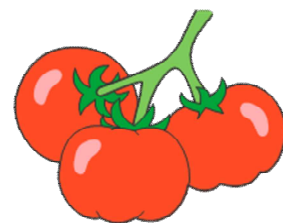
【重要】

昨年は8月下旬からの施設休館により、皆様には大変ご迷惑をお掛け致しました。今年度につきましても、新型コロナウイルスの拡大状況によって施設が休館する場合がございますので、ご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

農産加工施設「四季の里」

トマトジュース加工

会計年度任用職員募集！！



～いっしょに仕事しませんか？お電話お待ちしております！！～

四季の里では8月1日から始まるトマトジュース加工の会計年度任用職員を募集しています。働くことに興味のある方で詳しい内容を知りたい方は四季の里（電話87-3838）までご連絡下さい。

- 勤務地 農産加工施設「四季の里」（鷹栖町13線16号）
- 業務内容 トマトジュース加工に伴う業務全般
- 雇用期間 8月1日～9月上旬
- 勤務時間 6:30～19:00の間で7時間30分以内
- 時間単価 1,070円
- その他 勤務日、勤務時間等にご相談下さい。

手作り和菓子“水無月”にチャレンジ！！

見た目も涼しげで、京都では6月の風物詩である和菓子の『水無月』。

ういろうと小豆の甘煮の2層構造で三角形に切り分けられた和菓子。平安時代に誕生したと言われています。

これから暑くなる時期を涼しく乗り切るため、いっしょに『水無月』を作ってみませんか？

手作り“いちご大福”にチャレンジ！！

あったかファームで栽培しているイチゴを使った『いちご大福』に挑戦します。自分で収穫したイチゴを使っておいしい『いちご大福』を作ってみませんか？

※いちごの収穫時期がずれそうなときは参加者に連絡させていただきます。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※6月16日（木）申込締切
体験品目・氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 ○水無月 6月19日（日）9時30分～12時00分
○いちご大福 7月2日（土）9時00分～12時00分
- 【参加費用】 ○水無月 1組600円 ○いちご大福 1組600円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用容器（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 どちらも4組（先着順）
- 【その他】
 - ・帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
 - ・「いちご大福」は自分で苺を収穫してもらいますので、当日は収穫場所の「あったかファーム（鷹栖中学校横）」に集合していただきます。