

インターネットでチラシが見られます  
**チラシ  
704web.net**  
<http://704web.net>

●一度のぞいてみませんか●

**UKIUKI!**

ウキウキする地域生活情報紙 5月23日 第32号

●毎週金曜日発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配でお届け

**松戸東版**

■発行部数 111,500部  
 (新聞折込108,000部・宅配3,500部)  
 ■配布エリア 6号線より東側の松戸市全域  
 ■発行 株式会社ユースメディア  
 千葉県柏市酒井根5-4-10  
 TEL:04-7176-2111  
 FAX:04-7176-8931  
 E-MAIL /ukiuki@yusmedia.co.jp

TV・雑誌で話題!『天然にがり』

1本200ml 800円  
 注文3本以上・運賃別  
 代金着払い

販売元 会い俱乐部 小売元 やすらぎの里(静楽屋)

お問い合わせ Tel・FAX 047(346)3348  
 新松戸3丁目1-76  
 Tel 047(340)4126



①度のぞいてみませんか

は作業に入る前にはまず手洗いをします。

②生の肉や魚を切った後

する時は

①冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下が庫内温度の目安です。

めすぎに注意します。

②冷蔵庫、冷凍庫内の詰

は新鮮な物を選びます。

品の購入は、買物の最後にし、できるだけ早く帰宅をします。

ポイント1: 買物の時は

①消費期限など表示を確

認し肉・魚など野菜など

は微生物による食中毒を予

防するには、食中毒菌を予

つけない、ふやさない、やつける」という三原

則を守ることが大切です。

家庭でできる食中毒予

防の6つのポイントがあ

ります。これらをきちんと守り、食事を安全においしくしていただきましょう。



た時は  
 ⑥食品が残っ

ておらず、手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱します。(目

で1分以上)

③ラップしてある野菜や

カット野菜も流水でよく

洗います。

④調理前や調理後の食品

は、室温に長く放置しな

いようにします。

⑤食事の時は

⑥手洗いをします。

⑦手洗いをします。

⑧生の肉や魚を切った後

する時は

①作業に入る前には、ま

ず手洗いをします。

②加熱して調理する食品

は十分に加熱



**三三三二広告**

**松戸プラスオルケスター**  
定期演奏会 6月1日(日)  
松戸森のホール 21時 開場  
500円、曲目・世界の民謡特集他、横山まで  
090-9671-9390

●ギター・ベース出来る方。初心者可。連絡下さい。  
太須賀 047-388-4576

**ハワイアン系音楽サークル**

**●新聞未購読の方で“ウキウキ”の宅配をご希望の方(松戸市内に限ります)**  
“ウキウキ”は毎週金曜日朝刊の新聞折込で皆様のお手元にお届けする予定ですが、現在新聞を未購読の方で宅配をご希望の方は編集部までご連絡下さい。翌週から毎週宅配致します。  
(お知らせ下さい)  
お名前・ご住所・電話番号および宅配場所(ポストなど)配布前に投函場所の確認にお伺い致します。

**●現在、新聞未購読の方で新たに新聞購読をご希望の方(松戸市内に限ります)**  
“ウキウキ”編集部では、現在新聞を未購読で新たに新聞購読のお申込みを頂いた方に「お楽しみプレゼントキャンペーン」を実施中です。編集部までお申込み下さい。現在購読紙の銘柄変更はお受けしていません。現在未購読の方に限ります。

**『レシピ』募集!**  
『おすすめのレシピ』ではみなさんの自慢のレシピを募集しています。  
手抜き料理、お弁当のほか、酒の肴、故郷の自慢料理等なんでもOKです。  
<宛先>〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F  
FAX.04-7176-8931  
E-mail/ukiuki@yusmedia.co.jp  
UKIUKI編集室『おすすめレシピ』係

## 梅雨時のアイデア・ヒント募集!

もうすぐ梅雨になりますが、  
梅雨を楽ししく過ごすアイデアやヒントを募集中です。  
例) 雨でも遊べる場所、私の家のカビ対策等!

<宛先> 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F  
FAX.04-7176-8931  
E-mail/ukiuki@yusmedia.co.jp

UKIUKI編集室『梅雨のアイデア・ヒント募集』係迄

**パソコンスクール  
マチスアカデミー**

- 入学随時・無料体験講座  
初心者歓迎
- コース案内  
人気のワープロ・パソコンコース  
資格のMOUS・MOTコース  
就職準備のCAD・DTPコース  
キャリアアップのホームページ作成コース  
プログラマー養成コース
- 安心の個別指導  
講師による丁寧な個別指導、教育訓練給付40講座



http://www.matisse.co.jp

|      |                |           |
|------|----------------|-----------|
| 松戸校  | ☎ 047-363-6993 | JR松戸駅2分   |
| 柏校   | ☎ 04-7166-7080 | JR柏駅3分    |
| 新越谷校 | ☎ 048-990-5572 | JR南越谷駅3分  |
| 船橋校  | ☎ 047-426-9241 | JR船橋駅2分   |
| 西葛西校 | ☎ 03-6663-3720 | 地下鉄西葛西駅1分 |



## に 広告を載せてみませんか。

- 発行エリア／松戸市全域  
(松戸東版、西版の2地区版)
- 発行部数／松戸東版111,500部、  
松戸西版60,400部
- 発行日／毎週金曜日
- 新聞折込と一部宅配で  
全戸配布を目指しています

◆お申し込み・お問い合わせ◆

 編集室

〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F  
電話04-7176-2747 · FAX04-7176-8931

株式会社ユースメディア  
電話04-7176-2111 · FAX04-7176-2100

A photograph of a traditional Japanese shop interior. In the foreground, there's a display of various items, including a pink flower arrangement and some ceramics. Behind it are several wooden cabinets and shelves filled with various goods. The background features large vertical scrolls with Japanese calligraphy.

(100000円)な  
氣があるそうです  
他もタコ唐草の器  
ダを入れてもオシ  
もしれません。あ  
焼の急須(380)  
は「持てばわかる  
と牧野さんによ  
てみたら:こんな  
急須は初めて」と  
持ち手のところも  
きやすく窪んでい  
ちやすかつたです  
に書ききれないほ  
があり、地方発送  
くれるので、これ  
の日のプレゼント。  
も最適かもしま  
うれしいことにこ  
消費税は  
ないそ  
です。一  
度足を運  
んでみて  
は...。



# 人気のふくろう

どちらは ません。父などに からもして 本品物を 持ち置い、い、い よう! と常滑か らレヤサは その人は どうは人 人気のふくろう

交差点  
さくら通り  
西堀局  
雅陶苑

プレゼント

こだわりの  
三ツ星

イタリアンカフェ「パレット」は、ベイクドチーズ等の洋菓子類で販売する店舗です。客席は、約20席で、テーブル間隔があり、ゆったりとくつろげます。

コソララソボメアモドカリダビアス付ト

「ユーラのパレット」で、食事を楽しむトドリン、トロコ、ボロネーゼ、ナタ、明太子など、各400円を300円で販売する。また、バーガーの「バーガー・アルコ」は、瓶ビア「アサヒ ワイアード」を1本300円で販売する。

しめます。ハスターは、ブリーム  
ーズ、アーリー・ターズ。サ  
タード（紅茶、  
ース等）お食事と  
場合は半  
ールドリ  
ール、イ  
ン（赤、  
円です。  
子さんに  
められて  
いただき  
いなセッテ

—）・サラダ用のエクアドール、オイル、バナンナコットンのパスタをお楽しみください。季節の王者はちらりと酸味を引きこした味で、それが残ります。

ラミ、  
（イタ  
ストラ  
バルサ  
ル・デ  
ナ。す  
作り。  
は「毎  
ハスタ  
りめん  
った細  
だきま  
、バス  
と、パ  
ートも  
大満足。  
でオー  
。ワイ  
があり  
立てて  
勧めイ  
レーヌ  
円です。  
入つた  
ですが、  
りそな

イトー●  
ヨーカドー カフェ パレット  
さくら通り

住所/松戸市常盤平 5-3-2  
047・386・8561  
営業時間



A photograph showing a white envelope with a blue stamp and a small red seal, resting on a wooden surface next to a blue book.

**売り込み・持ち込み・大歓迎！**

**UKIUKI**はみんなで創る媒体です。エッセイ、小説、詩、俳句、短歌、漫画、写真、松戸の郷土史研究等なんでもOK。ただし、未発表のオリジナル作品に限りります。掲載の際には薄謝進呈致します。応募作品は返却致しませんのでご了承ください。

「取材依頼・掲載申し込み」お待ちしています。

**上記の申し込み、送り先**

**UKIUKI 編集室** (電話でのお申し込みはお受けしておりません)  
〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F



写真提供：京成バラ園芸株式会社

○電車の場合  
東葉高速鉄道「八千代台駅」  
6月1日までの土曜日は、京成八千代台駅から無料シャトルバスも運行されます。どうぞご利用ください。

八千代台駅一京成バラ園

無料シャトルバス時刻表

&lt;運行日 5/24(土)・25(日)・31(土)・6/1(日)&gt;

| 京成バラ園発<br>(駐車場内特設のりば)<br>八千代台駅西口(京成線)行き | 時        | 八千代台駅西口発<br>(千葉銀行側特設のりば)<br>京成バラ園行き |
|---|----------|-------------------------------------|
| 30 00                                   | 10 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 11 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 12 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 13 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 14 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 15 00 30 |                                     |
| 30 00                                   | 16 00    |                                     |
| 00                                      | 17       |                                     |

立夏を迎えて、今年も「京成バラ園」では600種類、7000株のバラが咲き、ローズフェスティバルが始まりました。バラはなんと言つても花の女王といわれています。早速、愛車チャリ坊で行つてきました。初めて訪ねた京成バラ園は想像以上に広くて、圧倒された記者は、まず事務所を訪ねました。緑化事業部、ガーデン部長の林さんに話題のバラの話を伺いました。ローズフェスティバル開催期間は5月9日(金)～6月8日(日)間です。が、今年は冬の寒さが影響してか、花の咲くのが少々遅れていますので、一番の見頃は5月の下旬

から無料シャトルバスも運行されます。どうぞご利用ください。

6月1日までの土曜日は

「ローズガーデンサート」も開催

8日までの日曜日、祝

日は地元八千代市の学

生さんによる野外コン

サート「ローズガーデン

サート」を開催。

6月

1日までの土曜日は

「ローズガーデンサート」も開催

期間中の各土曜日は

間入園は、昼間入園と

入れ替わります。

(注意)

夜

を堪能してください。

ローズガーデンを開催中は、夜の

バラ開催中は、夜の

バラの美しさと香り

を堪能してください。

なおローズフェスティ

バル開催中は、夜の

バラの美しさと香り

を堪能してください。

ローズガーデンを開催中は、夜の

バラの美しさと香り

を堪能してください。