



江別市の人口と世帯 H27.10.1 現在 (前月比)

119,587人 (21人増)  
 55,530世帯 (69世帯増)

### 1・2 株式会社ペイロール 野幌駅前に開所

10月13日(火)、JR野幌駅前の「野幌駅前ビル」で、株式会社ペイロール「北海道BPOセンター」が給与計算などの業務を開始しました。

同社が入居した「野幌駅前ビル」は、同地域初の商業ビルで、雇用や地域経済の活性化が期待されています。同センターの開所式では、マイナンバー管理サービスの受注に伴い、2018年までに従業員を1,000人に増やす計画も発表されました。



### 3・4 天徳寺周辺でハロウィン

9月末に野幌地区の天徳寺グリーンモールが完成し、10月17日(土)には、周辺でハロウィンフェスティバルと、市民植樹が開催されました。親子連れ約1,000人が参加し、植樹や射的、カボチャランタンの人気投票などを楽しみました。

### 5 秋深まる江別 市内各所で紅葉

秋深まる10月、市内で秋晴れの日差しに輝く紅葉が、美しい姿を見せています。(写真 千古園)

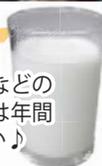


市内唯一のシニア野菜ソムリエ  
**田所かおり** が伝える  
**江別産食材レシピ**



### 今回の江別産食材 >>> 牛乳

牛乳は完全栄養食品といわれるほど、カルシウムなどの主要栄養素が満遍なく含まれています。市内生産量は年間約1万2,000トン！ぜひ牛乳を味わってください！



### おしゃれで簡単！牛乳たっぷり！ キャベツとカボチャのほっこりグラタン

- 【2人前】
- キャベツ 3枚 (150g)、●カボチャ 200g、鶏肉 100g、粉チーズ 大さじ2、パン粉 大さじ2、サラダ油 小さじ1、コショウ 少々、タイム (飾り) お好みで
  - 小麦粉 20g、●バター 25g、●牛乳 2カップ、コンソメ顆粒 小さじ1/2、塩 小さじ1/4、コショウ 少々

- 【グラタンの作り方】
- 1 キャベツは食べやすい大きさに切る。
  - 2 カボチャは2cm角に切り、耐熱皿にラップをして電子レンジ (500W) で4分加熱する。
  - 3 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩コショウで下味をつけておく。
  - 4 サラダ油をひいて鶏肉を炒め、火を通す。
  - 5 キャベツを加え、少し色が変わる程度にさっと炒める。
  - 6 耐熱皿にキャベツ、鶏肉、カボチャを入れ、ホワイトソース※を流し入れる。
  - 7 粉チーズ、パン粉、コショウをふり、トースターで焦げ目がつくまで8〜9分焼く (オープンで作る場合は250℃で10〜12分)。

- 【※ホワイトソースの作り方】
- 1 耐熱皿にバターと小麦粉を入れ、電子レンジ (500W) で30秒加熱した後、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
  - 2 牛乳1カップを少しずつ加えて滑らかになるまで混ぜ合わせ、ラップをせずに電子レンジ (500W) で2分加熱する。
  - 3 残りの牛乳を加え、2同様混ぜて加熱する。
  - 4 塩、コショウ、コンソメ顆粒を加え、味を調える。

レシピとこぼれ話、紹介者の情報は市ホームページでチェック！  
 作った感想や写真などは氏名と連絡先を添えてお寄せください。広報広聴課 ☎ 381-1009、FAX 381-1149、Email=koucho@city.abetsu.lg.jp

## さっしんの個人ローン



24時間WEB  
 仮審査申込受付中!!



**マイカー**  
 変動 (保証料含む) 年3.16%~3.90%

**教育**  
 変動 (保証料含む) 年2.80%~3.90%

**リフォーム**  
 変動 (保証料含む) 年3.20%~3.90%

固定金利型は上記変動金利型に0.6%上乗せした利率でご利用いただけます。

さらに引下げ 所定の条件を満たすお客様には上記利率より最大年0.3%引下げいたします。詳細は当金庫ホームページをご覧ください。

【保証会社】  
 ●しんぎん保証基金  
 ●オリコ  
 ●セディナ

※保証会社により、利率や商品内容が異なります。  
 ※当金庫および保証会社の審査結果によっては、ご希望に添えない場合がございますのでご了承ください。  
 ※利率は平成27年10月9日現在

江別支店/萩ヶ岡1-5 ☎385-3111  
 野幌支店/野幌町62 ☎382-2530  
 大麻支店/大麻東町14 ☎386-5511  
 五丁支店/向ヶ丘2 ☎385-2511



札幌信用金庫

0120-865-634  
 さっしん 検索 www.sashin.co.jp