



江別市の人口と世帯 H28.8.1 現在 (前月比)

119,195人 (40人 減)
 55,924世帯 (53世帯 増)

1・2・3 笑顔はじける夏祭り

夏も盛りの8月、市内各地域で夏祭りが催されました。各会場とも、家族連れや近隣住民などでにぎわいを見せ、たくさんの笑顔が弾けました。



1

角山小学校
角山協和盆踊り



2

江別地区市民祭り
金魚すくい



3

江別地区子ども
土佐大綱引き

4・5 大学生×地域イベント

市内4大学の学生に、地域のイベントなどに参加してもらい、愛着を深めてもらう取り組みが広がっています。

市内では、北翔大の美術専攻チームによるEBRIのチョークアートや、鳴子まつりなどへの参加で、学生と市民が交流しつつ地域を盛り上げています。



4

EBRI チョークアート制作



5

学生も参加したえべつ北海
鳴子まつりの会場で



市内唯一のシニア野菜ソムリエ

田所かおりの
江別産食材レシピ



「e-レピ」のアンケートを実施中！
 ぜひご意見ご感想をお寄せください
 ←アンケートは左のQRコードから

おしゃれに簡単に♪朝ごはんはいかが？

スイートコーントースト

【3人分】

- 材料
- スイートコーン…1本
 - 食パン…3枚 (写真は5枚切り)
 - チーズ…45g (お好みで調整)
 - バター…24g (お好みで調整)

●は江別産を使用

コショウ…少々
 マヨネーズ…大さじ3
 醤油…小さじ1/2

- 1 スイートコーンはゆでるか、電子レンジにかけ、粒を外す。
- 2 ボウルに醤油、マヨネーズ、コショウを入れ軽く混ぜ合わせ、コーンを加えてあえる。
- 3 食パンを半分に切り、バターを塗る。
- 4 食パンに2をまんべんなくのせ、上からチーズを散らす。
- 5 オーブントースターもしくは魚焼きグリルで焼き、チーズがこんがり焼けたら出来上がり。

今回の江別産食材 >> スイートコーン

主成分の炭水化物のほか、ビタミンB1、B2、E、食物繊維、カルシウムなどのミネラルがバランスよく含まれます。収穫後の時間経過で甘味が減るので、購入後すぐに調理を！
 市内の大きな直売所では、夏にゆでとうきびを販売している所もあります。また、市内の農家では、生で食べても甘味を感じるものも生産されています。



新本店ビル
完成記念

個人ローン特別金利キャンペーン

好評につき取扱期間延長&増枠！
 平成29年4月28日(金)まで

カーライフ
プラン

通常利率
年3.16%を
引下げ
変動金利
保証料
込
年1.90%

教育プラン

通常利率
年2.80%を
引下げ
変動金利
保証料
込
年2.00%

リフォーム
プラン

通常利率
年3.20%を
引下げ
変動金利
保証料
込
年2.20%

お借入時は
保証料不要！

保証料は融資利率に含まれており、別途一括払いは不要です。
 ※当金庫及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。
 ※左記利率は平成28年8月10日現在です。

商品内容の詳細や
仮審査申込はコチラ



江別支店/秋ヶ岡1-5 ☎385-3111
 野幌支店/野幌町62 ☎382-2530
 大森支店/大森町14 ☎386-5511
 五丁支店/向ヶ丘2 ☎385-2511
 しあわせの窓口



札幌信用金庫
 フリーコール
 0120-865-634
 http://www.sasshin.co.jp