

【訓練】 2月6日(金)午前11時ころ
Jアラートの試験放送・送信を行います

消防庁が全国瞬時警報システム（Jアラート）の試験放送（緊急告知FMラジオ、FM屋外拡声器）を行います。市公式LINE、ながおかDメールプラスなどでも配信します。

危機管理防災本部アオ ☎39・2262

うまい米コンテスト入賞者が作る“ながおかこしひかり”
きんしょう「金匠」好評発売中！
農水産政策課市セ ☎39・2223

長岡うまい米コンテスト2024の上位入賞者が今年度に生産した米を、ブランド米「金匠」として販売しています。

原信（一部店舗を除く）、早川米穀店、大倉、遠藤米穀、杉本商店、ハレの日タカダヤ、越後御貢屋（道の駅ながおか花火館内）

★同コンテスト2025最優秀賞決定

▷個人部門…農事組合法人よこさわ
▷学校部門…豊田小学校

▶表彰式でトロフィーを受け取るよこさわ代表理事・藤田清さん（左）とスペシャルプレゼンター・彦摩呂さん



安心！税務署職員が操作をサポート
スマホで確定申告



税務署職員の講義の下、自分のスマートフォンで申告書の作成から提出まで行えます。スマホ申告には、マイナンバーカードが必要です。

2月4日(水)午前9時30分～正午、午後1時30分～4時（午前9時から整理券配布）
場アオーレ長岡 対給与・年金収入のみの人 源泉徴収票、各種控除に関する証明書、マイナンバーカードを取得する際に設定したパスワード
長岡税務署 ☎35・8509 担当＝市民税課アオ ☎39・2212



▲詳しくはこちら

市・県民税の申告相談会
2月16日(月)～3月16日(月)
（平日のみ。2月20日(金)は実施しません）

支所地域は全日程で予約が必要です

長岡地域の会場は、2月26日(木)までアオーレ長岡、27日(金)からさいわいプラザです。また、予約制の申告相談会を2月10日(火)・12日(木)・13日(金)にアオーレ長岡で行います。詳しくは市ホームページ、市政だより2月号と一緒に配布するチラシで。各申告書は2月2日(月)からアオーレ長岡、各支所に配置します。

市民税課、各支所



▲詳しくはこちら



▶長谷川邸での訓練

赤十字救急員養成講習会
2月28日(土)午後0時45分～5時、3月7日(土)・8日(日)午前9時～午後5時（計3回）
長岡赤十字病院 対15歳以上 定20人(先着) 対3,600円
2月2日(月)までに日本赤十字社新潟県支部（☎025・231・3121）ホームページで 担当＝福祉総務課アオ ☎39・2217

令和9年12月末までに一般照明用の蛍光灯の製造・輸出入が終了します
店頭やメーカーに在庫がなくなると、蛍光灯の入手が困難になります。計画的なLED照明への切り替えをお願い

新型インフルエンザ等対策行動計画にご意見を
1月9日(金)まで 閲覧場所
市ホームページ、総合窓口アオ、危機管理防災本部アオ（☎39・2262）
長岡市文化財保存活用地域計画案にご意見を
1月9日(金)～29日(木) 閲覧場所
市ホームページ、総合窓口、科学博物館（☎32・0546）、各支所

県審査で入賞した新潟大学附属長岡小学校3年・粉川愛絆さんの作品
自分の声と気持ちを表現しよう
投票しよう

企業フェス
これから就職を考える学生に、市内企業を紹介します。
2月4日(水)午後2時～4時、5日(木)午前9時50分～午後3時 場アオーレ長岡 対①大学・専門学校生②高校生
ながおか就職・Uターンサポートデスクホームページ 担当＝人材・働き方政策課 市 ☎39・2228

空き家の管理は適切に
管理されずに放置された建物は、地域住民の生活に悪影響を及ぼす恐れがあります。倒壊などを防ぐため、屋根の雪下ろしなどの管理をお願いします。空き家の活用もご相談ください。
長岡市政策課 市 ☎39・2265

1月26日は文化財防火デー
地域住民や消防団、消防隊による火災防衛訓練などを行います。
1月25日(日) 時①午前9時10分～10時10分②午前9時10時30分～午前9時10時
場①長谷川邸（塚野山）②華蔵院（上塩）③妙法寺（村田）
長岡消防署越路出張所 ☎92・6519 ② 栃尾消防署 ☎92・6519

おうちで作ろう！
みんな大好き給食メニュー
Vol.17 保育園メニュー かぼちゃの豆乳スープ
豆乳とかぼちゃの甘みを活かしたまろやかなスープ。かぼちゃはペーストにしてもおいしくいただけます。
※写真は石坂保育園で撮影しました

ファミリー・サポート・センター子育てサポート講座
子育てを手伝いたい人（提供会員）を募集しています。提供会員になるには全ての受講が必要です。
2月11日(祝)・15日(日)・20日(金)午前10時～午後3時（20日は午後4時まで。計3回）
場市民防災センター 内子ども事故と防止対策、心の発達など 定15人(先着) 保育④4人(先着)（生後6カ月以上。2月4日(水)までに要予約）
市同センター（ちびっこ広場内） ☎39・2860

多重債務相談日
借金返済の相談に弁護士・司法書士が応じます（要予約）。
1月14日(水)・21日(水)・28日(水)、2月4日(水)午後1時30分～4時 場・申請消費生活センター 市 ☎32・0022

税理士無料税務相談（要予約）
1月21日(水)、2月4日(水)午前9時30分～正午 場・税理士会長岡支部（三和3） ☎33・8080 担当＝市民税課アオ ☎39・2212

材料（4人分）
かぼちゃ…1／8個（160g） コンソメ……小さじ2
玉ねぎ……………1／2個 水……………400ml
ベーコン……………20g 豆乳……………200ml
エリンギ……………20g 塩・こしょう……少々
青菜……………40g
作り方
①かぼちゃの種とワタを取り、1～2cmの角切りにする。
②玉ねぎは皮をむいて薄切り、ベーコンとエリンギは短冊切りにする。
③青菜をゆで、食べやすい大きさに切る。
④鍋に①と②、コンソメ、水を入れて柔らかくなるまで煮る。
⑤④に③と豆乳を加え、ひと煮立ちさせたら塩・こしょうで味を整える。



▲過去のレシピはこちら