

旬なネタ(情報)
発信中!!


Instagram


Facebook

- ・区のイベント情報の告知、報告
- ・情報発信チームによる区の魅力紹介(食、名所、人など)

- ・区の取り組み
- ・地域の活動の紹介
- ・区長参加行事の紹介

1/15
2026
令和8年

やはた東

編集 八幡東区役所総務企画課 ☎661・0039 FAX681・0314

- 時間は24時間表記。
- 料金について記載のない催しは入場無料(参加無料)。
- はがき・往復はがき・電子申請の応募方法は11ページを参照。

申=申し込み 問=問い合わせ
共通=共通の内容 担=市の担当課
ネット=ネット窓口(電子申請)


赤い羽根・歳末たすけあい
共同募金にご協力
ありがとうございました



福岡県共同募金会
北九州市八幡東区支会

高齢者・障害者あんしん
法律相談

弁護士が応じます。2月12日(木)13～17時、八幡東区役所で。対象はおおむね65歳以上の高齢者や障害のある人と家族など。申2月9日までに八幡東区役所「高齢者・障害者相談」コーナー ☎671・4800へ。




民生委員・児童委員は
秘密を守ります

民生委員・児童委員は厚生労働大臣


ごみステーションの
補助金申請はお早めに!

地域で行うごみステーションの維持管理に必要な用具(ごみネット、簡易集積容器など)の購入に補助金が支給されます。令和7年度の申請期限は、3月27日(金)までです。ごみネットなどを購入予定のごみステーションは、早めに購入の上、八幡東区環境衛生連合会(八幡東区役所コミュニティ支援課内)に申請してください。詳細は八幡東区環境衛生連合会 ☎671・2242へ 問 を。市のホームページでもご覧になれます。



詳しくはコチラから
(申請書をダウンロードできます)


から委嘱された無報酬のボランティアです。民生委員・児童委員は、個人情報情報を適切に保護しながら、区役所など関係機関と連携して活動しています。法律により秘密を守る「守秘義務」が課せられているため、相談内容が他に漏れることはありません。安心して相談してください。問八幡東区役所保健福祉課 ☎671・3022へ。



詳しくはコチラ

証明書コンビニ交付は簡単!
操作ガイド動画を制作!


区役所やコンビニなどに設置している「キオスク端末(マルチコピー機)」で、マイナンバーカードを利用して、住民票など各種証明書をセルフ発行できる便利な「コンビニ交付」。手数料は区役所窓口よりも100円お得です。このたび、キオスク端末の操作方法を動画で分かりやすく解説した操作ガイドを制作しました。動画をご覧ください。問八幡東区役所市民課 ☎681・8604へ。



詳しくはコチラ

おくやみコーナーを
開設しています

ご遺族の不安や負担を軽減するため、亡くなられた人に関する区役所での手続きをお手伝いします。毎週月～金曜日(祝・休日、年末年始は除く)の9～17時、八幡東区役所で。利用の際はまずは予約を。インターネットも可。問八幡東区役所「おくやみコーナー」 ☎681・5843へ。詳しくはコチラ



▲予約など
詳しくはコチラ

「皿倉山サテライト」ニュース vol.2 問八幡東区役所総務企画課 ☎681・0387


レインボー広場に本格カキ小屋が初登場!
今が旬の「豊前海一粒かき」を楽しみましょう!

1月の開催日 31日(土)までのおおむね毎週
金・土・日曜日

時 間 17～21時

場 所 レインボー広場(中央二丁目)


※最新情報は八幡東区役所公式SNSとホームページで随時お知らせします。



▲レインボー広場のイルミネーションの様子

皿倉山イルミネーション点灯


今年で16回目を迎える皿倉山イルミネーションは、福岡県電気工事業工業組合青年部協議会八幡支部の皆さんが、毎年ボランティアで皿倉山山頂付近に設置しています。今回のデザインは、戦後80年の節目に平和を祈るという思いを含め、「ハト」がモチーフとなっています。昨年から八幡の街に彩りを添え、見る人の心に明かりをとします。2月27日(金)までの18～23時。問八幡東区役所総務企画課 ☎681・0131へ。



栄養士さんの元気レシピ vol.40 問八幡東区役所保健福祉課 ☎671・6881

豚肉のクリーム煮


冬場においしくなる
根菜類と豚肉を使ったクリーム煮です。



材料(2人分) 豚もも薄切り肉120g、タマネギ40g、ニンジン40g、レンコン60g、パセリ2g、サラダ油小さじ1/2、小麦粉大さじ1/2、A[水大さじ1、牛乳120ml、塩小さじ1/4、コショウ少々]。

作り方 ①豚肉は3～5cm長さに切る。
②タマネギはくし切り、ニンジンは皮をむき、4cm長さの短冊切り、レンコンは皮をむいて小さめの乱切りにし、酢水(分量外)にさらし、水気をきる。
③フライパンにサラダ油を熱し、中火で豚肉の表面を焼く。②の野菜を加えて炒め、レンコンが透き通ってきたら火を止める。
④③に小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒めたらAを加え、時々かき混ぜながらとろみがつくまで煮る。
⑤器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。

※1人分:エネルギー190kcal 食塩相当量0.9g



毎月17日は
減塩の日

©2017 日本高血圧学会

健康だより 感謝して 食べる心が 生む健康

申・問:八幡東区役所保健福祉課 ☎671・6881

種 類	対 象	料 金	定 員	実 施 日	時 間	会 場	申
両親学級 (お産の心がまえなど)	新しく赤ちゃんを迎える 妊婦とパートナー	無料	8組	2月8日(日)	9時10分～ 11時40分	八幡東区役所	1月13～23日 インターネットも可
食卓相談 (食事に関する個別相談)	65歳以上	無料	4人	2月17日(火)	10、11、13、14時～ (各1人)	八幡東区役所 別館	1月19日～2月13日

■「両親学級」は、母子健康手帳が必要。