

黒潮町G・G愛好会 3月月例会

日時：3月2日(月)

場所：大方球場補助グラウンド(32ホール)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	池田 章夫	64	4	15
準優勝	森近 陽一	66	3	17
3位	金子 照代	69	2	18
4位	金子 和男	71	2	15
5位	酒井 隆昌	71	1	21
6位	浜田 衛	73	2	14
7位	文野 雅允	73	1	18
8位	岸本 栄	76	2	13
9位	水野 一弘	76		21
10位	矢野 良子	77	1	15

技術賞：水野一弘(76打)

最多ホールインワン賞：池田章夫(4打)

最多2打賞：酒井隆昌 21回(決定方法4による)

※成績順位決定方法 ①打数の少ない者 ②ホールインワン(H数)の多い者
③2打数の多い者 ④年齢が上の者

土佐西南黒潮PG協会 2月月例会

日時：2月23日(日)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏名	A-1	B-1	小計	A-2	B-2	小計	合計	HC	HC年	総計
優勝	植木美和子	29	30	59	27	27	54	113	1	-4	110
準優勝	三吉精二	31	27	58	28	27	55	113	4	-2	115
3位	宮崎安男	29	32	61	26	28	54	115			115
4位	政岡建二	30	31	61	27	28	55	116			116
5位	田中誠二	31	27	58	28	30	58	116			116
6位	畝原敏男	26	31	57	30	29	59	116			116
7位	鍋島正三	30	31	61	28	30	58	119			119
8位	澳本 修	32	32	64	24	31	55	119	3		122
9位	野中郎海	30	33	63	26	31	57	120	2		122
10位	筒井康夫	32	29	61	28	33	61	122			122

ベストスコア：Aコース 24点 — 澳本修

Bコース 26点 — 峰岸広美

ベストグロス：113点 植木美和子、三吉精二

ホールインワン：Aコース 4番 佐田幸一

※総合計同点の場合は、カウントバック方式とする。

※カウントバックの優先順位は、合計・計2小計・B2・A2・1小計・B1・A1とする。

くろしおっ子の学校給良

カツオの和だし生姜ご飯



材料(4人分)

米 2合
濃口醤油 小さじ1
カツオの和だし生姜煮ごり風缶詰
1と2分の1缶

町の学校給食では、町で備蓄している防災缶詰を使う必要が無かった場合に、ただ捨てるのではなく、給食に活用しようという取組がされています。そんな中でできあがった缶詰利用レシピです。

郷土料理である「カツオ飯」をモチーフに作られました。生姜がよくきいたカツオ飯になっています。

〔作り方〕

- ①お米を洗い、水と濃口醤油を加えて炊く。
- ②缶詰は開けておく。
- ③炊き上がったご飯に、②を加えてよく混ぜ合わせ、できあがり。

※缶詰に入っている生姜が大きいので、小さく切っておくと混ぜやすい。

○お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201

佐賀学校給食センター ☎55-2166

黒潮町の美味しい春の味覚



田野浦漁港の春の風物詩と言えば、3月中旬、茹でたシラスを天日干しする風景。春が旬のちりめんじゃこは東京などにも出荷されています。



春に黒潮の流れに乗り北上する回遊魚のカツオ。佐賀漁港では、例年より1カ月ほど早い3月、初カツオの水揚げが始まりました。