

黒潮町G・G愛好会 9月月例会

日時：9月14日(月)

場所：大方球場補助グラウンド(24ホール)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	金子 和男	47	2	15
準優勝	宮川佐恵子	55	2	9
3位	岡村 知	56	1	11
4位	池田 章夫	56		16
5位	酒井 隆昌	56		16
6位	山下 豊明	57	2	6
7位	文野 雅允	58	1	12
8位	岸本 栄	58	1	10
9位	篠田 幸子	58		15
10位	曾根 省子	59	1	9

技術賞：池田章夫 56打(決定方法4による)

最多ホールインワン賞：宮川佐恵子2ホール(決定方法4による)

最多2打賞：池田章夫 16ホール(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 開場15周年記念杯

日時：9月20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	総計
優勝	尾崎良二	27	26	53	25	24	49	102		102
準優勝	佐田幸一	27	30	57	25	24	49	106	-2	104
3位	植野忠美	27	26	53	27	26	53	106		106
4位	茶畑すみ子	28	27	55	29	26	55	110	-4	106
5位	篠田重義	27	32	59	23	27	50	109		109
6位	橋田香苗	27	24	51	30	28	58	109		109
7位	小野みね	29	27	56	28	29	57	113	-4	109
8位	西地 裕	28	26	54	29	27	56	110		110
9位	松田 哲	32	28	60	26	25	51	111		111
10位	鍋島正三	29	28	57	29	26	55	112		112

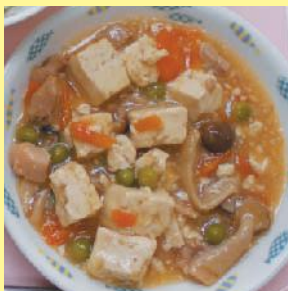
ベストスコア：Aコース 23点 — 篠田重義

Bコース 尾崎良二、佐田幸一、橋田香苗

※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・2小計・B2・A2・1小計・B1・A1とする。

くろしおっ子の学校給食

オイスターソース煮



材料(4人分)	
豆腐	1丁
鶏もも肉	80g
ニンジン	60g(5cm)
タマネギ	80g(1/2個程度)
しめじ	60g
グリーンピース	20g
鶏からスープ	50ml
サラダ油	適量
酒	小さじ1/2
★調味料	オイスターソース 大さじ1と1/3
	しょうゆ 大さじ1と1/3
	砂糖 大さじ1と1/3
	みりん 小さじ1
水溶き	でん粉 大さじ1
	水 大さじ2

オイスターソースは、海に住むカキで作られた調味料です。英語で「カキ」のことを「オイスター」と言います。カキはタンパク質やカルシウム・ミネラルなど、様々な栄養素が豊富に含まれるため、「海のミルク」と呼ばれています。その上、うま味もたっぷり含まれているので中華料理では欠かせません。給食でもマーボー豆腐に負けにくい人気の中華料理ですよ。

【作り方】

- ①豆腐は大きめのサイコロ状に切り、鶏もも肉はこま切れ、ニンジンはいちょう切り、タマネギは薄切りにし、しめじは石づきをとって小房に分ける。
- ②熱したフライパンにサラダ油をしき、鶏もも肉を炒める。お肉の色が変わってきたら、タマネギ、ニンジン、しめじの順に加えて炒める。
- ③野菜がしんなりしてきたら鶏からスープ、豆腐を加えて煮込む。
- ④野菜が柔らかくなったら★調味料とグリーンピースを加え、さらに煮込む。
- ⑤最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。

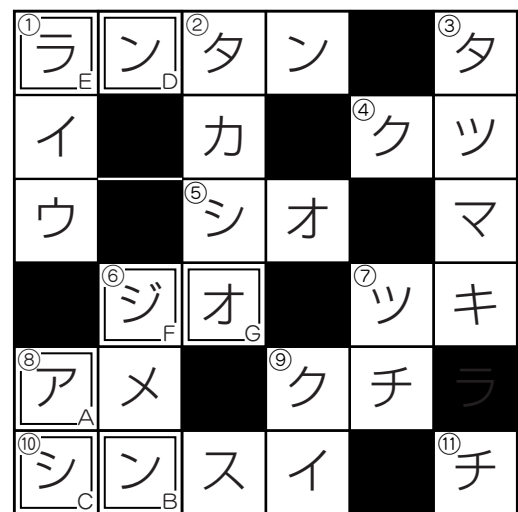
○お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201

佐賀学校給食センター ☎55-2166

大方高校生「防災クロスワード」回答

「広報くろしお9月号」に掲載した大方高校生作成の防災クロスワードの回答を掲載します。問題と照らし合わせながら答え合わせをしてみてください。



答え **A** ア **B** シ **C** シ **D** ラ **E** ラ **F** ジ **G** オ

※回答の「安心ラジオ」は、NHKラジオで放送されている災害への備えを中心に、健康や防犯、消費者問題など、暮らしの安心に役立つ情報を放送している番組です

○お問い合わせ 高知県立大方高校 ☎43-1079