

黒潮町G・G愛好会

日時：1月18日(月)

場所：大方球場補助グラウンド(24ホール)

黒潮町長杯(男性)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	酒井隆昌	50	2	13
準優勝	池田章夫	53	1	15
3位	宮地優典	56	1	13
4位	森近陽一	56		16
5位	文野雅允	57	1	12
6位	岡村 知	59	2	5
7位	山下豊明	59		13
8位	浜田 衛	61	1	7
9位	金子和夫	62	1	7
10位	水野一弘	62		11

大方郵便局長杯(女性)

成績	氏名	打数	H数	2打数
優勝	矢野昭子	57		16
準優勝	松本美弥子	58	1	9
3位	岸本 栄	59	1	10
4位	矢野川良子	59	1	10
5位	曾根省子	59		13
6位	野村民子	60		13
7位	宮地洋子	61		13
8位	矢野良子	63		10
9位	宮地千津美	64		11
10位	井上愛子	65		9

※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

くろしおっ子の学校給食

ピクルス



材料(4人分)

キュウリ 280g
塩 小さじ2/3
酢 大さじ2
A 砂糖 大さじ2と1/2
薄口醤油 大さじ1

キュウリは95%以上が水分なので、栄養がないかと思われがちな野菜ですが、そうではありません。キュウリには、カリウムが豊富に含まれておりナトリウムを排出してくれる効果があります。今回、給食のピクルスを紹介します。非常に簡単です。ぜひお試しください。

【作り方】

- ①キュウリはひょうし木切りなど、食べやすい大きさに切りそろえ、塩をなじませておく。
- ②Aの調味料を混ぜ合わせる。
- ③キュウリの塩を洗い流し、水けをきり、②の調味液で漬け込む。

※1~2時間程度漬け込むと出来上がりです。

○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

「日本語ボランティア養成講座」開講

幡多地域などに住む外国人が日本語や日本文化を学び、地域の方との交流を深め、より暮らしやすい社会にすることなどを目的に、ボランティアで日本語を教えたいという方の養成講座が1月16日(土)に開講しました。

同講座は、町役場を会場に全4回にわたって高知日本語サロンの講師の方が日本語を教える手法や基礎などを講義します。今回は17名の申込みがあり、16日に行われた第1回目の講座では、県国際交流協会の担当者より、県や黒潮町における外国人の数や教室に関する説明があった後、講師の池純子先生から間違いやすい言葉や動詞の活用などについて説明がされました。



講義をする池先生と受講者ら

て説明がされました。



1/8金 雪化粧された入野の浜

昨年末から年明けにかけて、今シーズンは黒潮町でも何度か降雪・積雪が観測されました。1月8日(金)には大方地域を中心に積雪があり、午前9時頃に訪れた入野の浜は一面雪に覆われ真っ白となっていました。今月号の表紙の写真は、その際に撮影したものです。

日本の四季を感じるとともに、あまり見られない光景に心が躍った方も多いのではないのでしょうか。なお、気温が下がり、凍結なども起こりやすくなりますので、雪が降った際には事故などに十分気を付けながら、冬の景色を楽しみましょう。



雪が降り積もる入野の浜