

## 黒潮町G・G愛好会 7月月例会

日時：7月12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	宮地 優典	50	3	7
準優勝	山下 豊明	53	2	10
3位	池田 章夫	54	1	13
4位	水野 一弘	55	2	8
5位	矢野 昭子	57	1	10
6位	酒井 隆昌	58		14
7位	野村 民子	59	1	10
8位	中山 次男	59	1	9
9位	下村 條子	60	1	9
10位	浜田 衛	60		12

技術賞：酒井 隆昌 58打

最多ホールインワン賞：宮地 優典 3ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 14ホール

※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 大方ライオンズクラブ杯

日時：6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	小野みね	26	28	54	23	30	53	107	-4	103
準優勝	佐田幸一	24	31	55	27	24	51	106	-2	104
3位	野中郎海	26	26	52	25	28	53	105		105
4位	尾崎良二	23	27	50	27	29	56	106		106
5位	峰岸広美	26	27	53	29	27	56	109		109
6位	橋田香苗	26	32	58	26	26	52	110		110
7位	植野忠美	26	29	55	27	28	55	110		110
8位	山崎利恵	27	28	55	30	30	60	115	-4	111
9位	尾崎 進	24	31	55	28	29	57	112		112
10位	小野真人	27	25	52	28	32	60	112		112

ホールインワン：Aコース 4番 野村民子

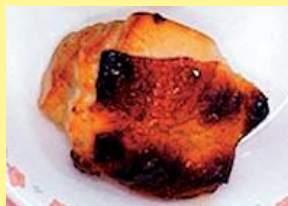
ベストスコア：Aコース 23点 尾崎良二、小野みね

Bコース 24点 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

### マーマレードチキン



材料(4人分)

若鶏もも肉	360g	
赤ワイン	大さじ2	
A	塩	小さじ1
	こしょう	小さじ1
	マーマレード	小さじ2
	濃口醤油	30g

給食でも「おいしい!」と人気のあるマーマレードチキンです。「マーマレードと鶏肉?」と思われるかもしれませんが、実際に食べてみるとすごくおいしいです。作り方は非常に簡単なので、ぜひお家で試してみてください。

【作り方】

- ①鶏もも肉に、塩・こしょうをまぶす。
- ②小鍋で赤ワインを煮沸かし、合わせたAを加えて弱火にかけ混ぜ合わせる。
- ③②がトロっとしたたれになったら火からおろし、鶏もも肉の皮面にかける。
- ④200度に温めたオーブンで、25~30分ほど焼く。焼き色がつき、串をさしてみると透明の肉汁がでてきたら、できあがりです。

○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

## 四国地方「梅雨明け」宣言 本格的な夏が始まります

今年例年よりも早く、四国は5月15日(土)に梅雨入りとなり、梅雨明けまでの期間は日本全国で最も長い記録となりました。

「梅雨明け」が気象庁から発表された7月19日(月)、午前中は雨模様であった黒潮町ですが、午後には雨が上がり、気持ちの良い青空を見ることができました。

これから夏本番を迎えますが、熱中症などには十分気を付けながら、夏の季節を楽しみましょう。

