

黒潮町G・G愛好会 11月月例会

日時：11月1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	岡村 知	66	4	11
準優勝	金子 和男	66	2	20
3位	松本美弥子	69	1	22
4位	金子 広子	70	2	17
5位	文野 雅允	70	1	22
6位	浜田 衛	71	1	21
7位	池田 章夫	71	1	21
8位	酒井 隆昌	71	1	21
9位	野村 民子	73	1	18
10位	森近 陽一	75	1	17

技術賞：水野 一弘 77打

最多ホールインワン賞：岡村 知 4ホール

最多2打賞：文野 雅允 22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 黒潮町 町長杯

日時：11月21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	A-2	B-2	小計	HC	総計
優勝	尾崎良二	26	21	22	28	97		97
準優勝	小野みね	30	27	25	26	108	-4	104
3位	小野真人	29	26	27	26	108		108
4位	茶畑すみ子	27	28	28	29	112	-4	108
5位	野中郎海	27	32	25	26	110		110
6位	小橋清二	30	28	25	27	110		110
7位	佐田幸一	27	27	31	27	112	-2	110
8位	橋田香苗	27	26	30	28	111		111
9位	井上梅香	25	31	30	29	115	-4	111
10位	松田 哲	31	26	27	28	112		112

ホールインワン：Bコース 2番 筒井康夫、9番 尾崎 進

ベストスコア：Aコース 21点 尾崎良二

Bコース 22点 尾崎良二

※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

ささみのレモンフライ



材料(4人分)

鶏ささみ	350g
塩	小さじ1/4
A { しょう	少々
酒	小さじ1
片栗粉	30g(適量)
B { 砂糖	大さじ2
薄口醤油	大さじ1
レモン果汁	小さじ2
パセリ	少々
揚げ油	適量

ささみのレモンフライは子どもたちの大好物のメニューの1つです。ささみには、タンパク質が非常に多く肉類の中でもトップの高栄養低カロリー食品と言えます。また、栄養面ではビタミンAやB群など各種ビタミンが豊富に含まれています。給食では、レモン味で提供しています。とても美味しいのでぜひお試しください。

【作り方】

- ①ささみは食べやすい大きさに切る。
- ②①にAの調味料を加え、下味をつける。
- ③②に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
- ④鍋にBの調味料を煮立たせ、③で揚げたささみを加え、よくからめる。
- ⑤みじん切りにしたパセリをふりかける。

○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



集落活動センター通信 No.1 : 北郷

集落活動センター北郷が10月17日(日)に町外へ地域の魅力を発信しようと、「ふるさと・えいもん集マルシェ」(高知市)へ参加しました。当日は、県内17の集落活動センターが地域の特産品の販売や体験コーナーを設け、多くの親子連れなどで賑わいました。北郷からは檜炭、檜のまな板、ぶしゅかんなどを販売し、地域の魅力発信に繋がることができました。



マルシェの様子