

黒潮町G・G愛好会 1月月例会

日時：1月14日(金)

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	65	4	12
準優勝	酒井 隆昌	69	2	18
3位	山下 豊明	72	2	17
4位	矢野 昭子	75	3	10
5位	岸本 栄	75	2	13
6位	金子 照代	75	2	13
7位	金子 和男	75	1	17
8位	下村 篠子	78	1	16
9位	金子 広子	79	1	14
10位	宮地 春樹	79		18

技術賞：宮地 春樹 79打

最多ホールインワン賞：岡村 知 4ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 18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 黒潮町議会 議長杯

日時：1月16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 進	26	28	25	22	101		101
準優勝	佐田幸一	27	28	27	23	105	-2	103
3位	尾崎良二	27	29	23	26	105		105
4位	井上梅香	29	29	26	27	111	-4	107
5位	茶畑すみ子	30	28	25	28	111	-4	107
6位	宮崎安男	25	31	24	28	108		108
7位	橋田香苗	26	29	27	28	110		110
8位	小橋清二	27	27	29	28	111		111
9位	西地 裕	26	27	27	31	111		111
10位	峰岸広美	30	28	25	29	112		112

ホールインワン：Aコース 4番 川瀬和子

Bコース 2番 小橋清二、尾崎進

ベストスコア：Aコース 23点 尾崎良二、酒井隆昌

Bコース 22点 尾崎進

※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

ニラ豚



材料(4人分)

豚肉	200g
キャベツ	120g
玉ねぎ	80g(1/2個)
ニンジン	60g(1/3個)
もやし	60g(1/3袋)
ニラ	100g(1束)
しめじ	40g(1/4袋)
にんにく	4g
ごま油	2g
酒	2g
塩	2g
こしょう	少々
オイスターソース	20g

ニラは、黒潮町の特産物の1つです。「ニラ豚」は、給食で人気のあるメニューです。ニラ特有の辛味成分である「アリシン」は、免疫力を高めたり、疲労回復の効果が期待できると言われます。疲労回復といえばビタミンB1のイメージが強いと思いますが、ニラと豚肉を一緒に食べることでさらにスタミナアップします。ぜひ試してみてください。

〔作り方〕

- ①にんにくはみじん切りに、しめじは細かくほぐす。
※にんにくはすりおろしを利用してよい。
- ②ニラは2〜3センチ、ニンジンは短冊切りに、豚肉、キャベツ、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ③熱したフライパンにごま油をしき、にんにくを入れて香りを出し、豚肉を入れて酒と塩・こしょうをふり、よく炒める。
- ④豚肉の色が変わったら、しめじと②で用意した野菜を入れて炒める。
- ⑤オイスターソースを加えて味をととのえる。

○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.3 : 佐賀北部

集落活動センター佐賀北部では、昨年10月下旬から11月中旬にかけて「柚子部会」が柚子の収穫・搾汁作業を行いました。地域の方々をはじめ、高知大学地域協働学部の学生に一連の作業を手伝っていただいたおかげで無事出荷を終えました。例年よりやや小さく、また、開花期に長雨の影響があり収穫量は減りましたが、柚子の香りいっぱい包まれている作業は参加者の笑顔を誘っていました。



作業を行う学生