

黒潮町G・G愛好会 3月月例会

日時：3月7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	12
準優勝	金子 照代	66	2	20
3位	宮地 洋子	69	3	14
4位	曾根 省子	69	3	13
5位	井上 愛子	71	2	18
6位	文野 雅允	71	2	17
7位	松本美弥子	71	2	17
8位	水野 一弘	71	2	16
9位	酒井 隆昌	73	1	20
10位	池田 章夫	74	2	13

技術賞：岸本 栄 80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 20ホール(決定方法④)

※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 じいんず工房大方杯

日時：3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	A-2	B-2	小計	HC	総計
優勝	尾崎良二	24	27	25	25	101		101
準優勝	小野みね	25	28	27	26	106	-4	102
3位	尾崎 進	26	27	26	24	103		103
4位	松田 哲	23	29	25	26	103		103
5位	峰岸広美	24	25	29	27	105		105
6位	茶畑すみ子	29	25	27	28	109	-4	105
7位	橋田香苗	25	27	25	30	107		107
8位	佐田幸一	29	30	25	25	109	-2	107
9位	野中郎海	29	27	25	27	108		108
10位	西地 裕	29	28	25	28	110		110

ホールインワン：Aコース 8番 高橋一美

Bコース 5番 佐田幸一

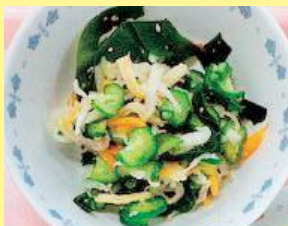
ベストスコア：Aコース 23点 松田哲

Bコース 24点 小橋清二、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

カミカミきゅうりもみ



「カミカミきゅうりもみ」は給食のメニューで人気の1つです。

毎月1回の「カミカミ献立」の日に提供したりしています。

子どもたちにも食べやすい味付けになっており、また噛む力をつけることができます。作り方も比較的簡単なので、ぜひお試しください。

【作り方】

- ①わかめは水に戻しておく。
- ②千切りダイコン、さきイカは食べやすい大きさに切る。
- ③キュウリは輪切り、ニンジンは千切りにし、沸騰した湯でよく茹でる。
- ④Aの調味料をよく混ぜ合わせる。
- ⑤すべての食材を④で作った調味料で混ぜ合わせる。

○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

材料(4人分)

きゅうり	300g(大2本)
ニンジン	30g(3センチ幅)
千切りダイコン	20g
さきイカ	20g
カットわかめ	2g
A	ごま 小さじ1
	酢 大さじ1
	砂糖 大さじ1
	薄口しょうゆ 大さじ1/2
	塩 小さじ1/5



集落活動センター通信 No.5 : 北郷

集落活動センター北郷では、昨年12月～今年1月に干し芋の加工を行いました。さつまいもを薪で炊き、天日干しすることで太陽のエネルギーをたっぷり取り込んだ干し芋は、天然の甘さで栄養が豊富です。馴染みはあるけど自分では作らないという地域の先輩方にも喜んで食べていただきました。エナジーバーならぬ干し芋を頼張る子どもたちの姿も見てみたいです。



天日干しされる干し芋