

## 黒潮町G・G愛好会 5月月例会

日時：5月18日(水)

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	酒井 隆昌	72	2	14
準優勝	宮地 優典	73	2	14
3位	岡村 知	73	1	20
4位	曾根 省子	76	2	13
5位	宮地千津美	76	2	12
6位	文野 雅允	76	0	22
7位	宮地 洋子	79	2	10
8位	野村 民子	79	1	13
9位	池田 章夫	79	0	18
10位	中山 次男	80	1	15

技術賞：文野 雅允 76打

最多ホールインワン賞：宮地千津美2ホール(決定方法④)

最多2打賞：文野 雅允 22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 5月月例会

日時：5月15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	HC年	総計
優勝	西森美佐	26	27	25	30	108		-4	104
準優勝	井上梅香	28	30	27	25	110		-4	106
3位	茶畑すみ子	27	25	29	29	110		-4	106
4位	佐田幸一	26	26	26	29	107	4	-2	109
5位	中山 巖	29	28	27	27	111		-2	109
6位	峰岸広美	30	24	30	27	111			111
7位	鍋島正三	27	25	32	30	114		-2	112
8位	岡村 知	27	33	28	26	114			114
9位	筒井康夫	28	29	28	29	114			114
10位	畝原敏男	23	28	34	29	114			114

ホールインワン：Aコース 2番 筒井康夫

Bコース 4番 井原健夫

ベストスコア：Aコース 23点 畝原敏男

Bコース 24点 峰岸広美

ベストグロス：107点 佐田幸一

※総計同点の場合は、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食

### カツオと大豆の揚げ煮



材料(4人分)

カツオ切り身	200g	
酒	小さじ1	
ゆで大豆	カップ1/2程度	
片栗粉	大さじ2	
揚げ油	適量	
A	ごま	小さじ2
	酒	小さじ1
	みりん	大さじ1
	砂糖	大さじ1
	薄口醤油	大さじ1

カツオと大豆の揚げ煮は、給食でも人気のあるメニューの1つです。

「カツオ」には良質なタンパク質が多く含まれています。

タンパク質は血液や筋肉など体をつくるもとになるので、成長期の皆さんには特に摂ってもらいたい栄養素です。おいしい「カツオ」を食べて、丈夫な体をつくりましょう。

〔作り方〕

- ①カツオに酒をまぶしておく。
- ②カツオと大豆に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ③鍋にAの調味料を合わせて沸かし、たれをつくる。
- ④③の鍋に②で揚げたカツオと大豆を入れて、たれをからめる。

○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.6 : かきせ

集落活動センターかきせでは、5月3日(火)にはだしマラソンの食事提供を実施しました。提供した料理は、すり身天ぷら・芋天ぷら・メンマで、合計950食分。早朝から地域の皆さんに作業を手伝っていただいたおかげで、無事作業を終えることができ、選手の方にも喜んでいただくことができました。



作業の様子