

黒潮町G・G愛好会 9月月例会

日時：9月5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	岡村 知	52	2	11
準優勝	浜田 衛	54	1	14
3位	中山 次男	57	1	10
4位	池田 章夫※④	59	0	15
5位	金子 広子	59	0	15
6位	酒井 隆昌	59	0	13
7位	宮川 依行	60	0	14
8位	池田 明美	61	1	10
9位	矢野 昭子	62	1	9
10位	曾根 省子	62	0	14

技術賞：池田 章夫 59打※④

最多ホールインワン賞：岡村 知 2ホール

最多2打賞：池田 章夫 15ホール※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

踏切事故防止キャンペーン

踏切事故防止推進協議会では、踏切事故防止に関する広報活動の一環として「踏切事故防止キャンペーン」を展開し、自動車ドライバーなどに対し踏切事故防止に対する意識の高揚を図ることとしましたので、皆様のご理解・ご協力をよろしくお願い致します。



■実施期間

11月1日(火)～11月10日(木)までの10日間

■実施機関

踏切事故防止推進協議会

■スローガン

「きけんです むりなおうだん いのちとり」

○お問い合わせ

踏切事故防止推進協議会事務局

☎087-802-6762

くろしおっ子の学校給良

ニラそばろ丼



材料(4人分)

お米	2合
豚ミンチ	240g
ショウガ	5g
ニラ	1束
ニンジン	小1本
酒	小さじ1
みりん	大さじ1/2
砂糖	大さじ1
濃口しょうゆ	大さじ1/2
オイスターソース	小さじ1

ニラは黒潮町の特産品です。

ビタミンA・ビタミンCがたっぷり、にょいの素「アリシン」には、滋養強壮や疲労回復の効果があります。

そして、学校給食においても「ニラそばろ丼」は子どもたちからも人気のあるメニューの1つです。ぜひお試しください。

〔作り方〕

- 炊飯をセットする。
- ショウガをすりおろし、ニラは2cm幅程度に切り、ニンジンはみじん切りにする。
- 熱したフライパンに油をひき、豚ミンチとショウガを炒める。
- 肉の色が変わったらニンジンを加えてよく炒める。
- 全体がしんなりしたら、Aの調味料を加えてよくなじませる。
- ニラを加えてひと混ぜする。
- 炊き上がったごはんの上にのせる。

○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



集落活動センター通信 No.8 : であいの里蜷川

集落活動センターであいの里蜷川では商品開発に取り組んでおり、地区特産のミョウガの茎を使用した酢漬けを地区のミョウガ農家を中心に製造しています(商品名:みょうがの雫)。色付け原材料を使用せず、ミョウガ本来の紅色を特徴とし、茎のシャキシャキとした食感と、町産の天日塩・入野砂糖(黒砂糖)を使用しーから作った合わせ酢の酸味は、ご飯のおともに、お酒の肴にピッタリです。町内では、道の駅なづら土佐佐賀、道の駅ビオスおおがた、sea56でお買い求めいただけますので、ぜひご賞味ください。



みょうがの雫