

## 黒潮町G・G愛好会 3月月例会

日時：3月6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	酒井 隆昌	66	2	20
準優勝	池田 章夫	75	1	16
3位	山本 一男	76	3	11
4位	宮川 依行	78	2	9
5位	中山 次男	78	1	14
6位	池田 明美	79	1	15
7位	岡村 知	80	2	11
8位	宮地千津美	80	0	17
9位	浜田 衛	81	0	17
10位	渡辺 栄	82	0	15

技術賞：宮地千津美 80打

最多ホールインワン賞：山本 一男 3ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 20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 2月月例会

日時：2月26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	HC	HC年	総計
優勝	橋田香苗	25	27	25	30	4		111
準優勝	植木美和子	28	27	29	31		-4	111
3位	小野みね	28	27	28	31	3	-4	113
4位	畝原敏男	27	32	26	27	2		114
5位	武内晴美	31	31	26	34		-6	116
6位	小野真人	26	29	27	33	2		117
7位	西森美佐	29	29	27	31	5	-4	117
8位	尾崎 進	25	30	27	28	8		118
9位	佐田幸一	28	29	28	27	8	-2	118
10位	三槻次男	29	30	27	32			118

ホールインワン：Aコース 2番 内田玲子 中山巖 小野みね

Bコース 6番 筒井康夫

ベストスコア：Aコース 25点 橋田香苗 尾崎進

Bコース 25点 橋田香苗 尾崎良二

ベストグロス：107点 橋田香苗

※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

### くろしおドライカレー



今年度もよろしくお願ひします。  
「くろしおドライカレー」はカツ  
オフライがのったドライカレー  
です。黒潮町産の食材をふん  
だんに使ったカレーメニューで  
すが、通常のカレーよりも好き  
と言う声も多く聞かれます。  
ぜひお試しください。

#### 【作り方】

- ①カツオをAの調味料に漬け、デンブンをまぶして揚げる。
- ②乾燥大豆、干しシイタケは水でもどしておく。
- ③タマネギ、ニンジン、ピーマン、ラッキョウ、干しシイタケはみじん切り。
- ④エリンギは薄くスライス、しめじは石ずきを取って細かく分け、食べやすい大きさに切る。
- ⑤フライパンにサラダ油とニンニク、カレー粉を入れ、ミンチ肉を炒める。さらに、赤ワインを入れて炒める。
- ⑥⑤に②～④の具を加えて煮込む。
- ⑦⑥にBの調味料を加えて煮込む。
- ⑧味をととのえて仕上げる。

○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)

カツオ(スライス)	140g
「ショウガ(おろし)	2g
A 酒	2g
しょうゆ	6g
デンブ	適量
揚げ油	適量
豚ミンチ	160g
タマネギ	1玉
ニンジン	1/3本
干しシイタケ	2個
乾燥大豆	6g
ピーマン	半分
エリンギ	20g
しめじ	1/3～1/4袋
ニンニク(おろし)	小さじ1/2
ラッキョウ甘酢漬	小1個
サラダ油	小さじ1
赤ワイン	小さじ2/3
カレー粉	小さじ1/2程度
カレールウ	固形2～3個分
ケチャップ	大さじ1と1/2
ウスターソース	大さじ2/3程度
デミグラスソース	大さじ1
塩	小さじ1/3程度



### 集落活動センター通信 No.11：北郷

穏やかな空の下、「ふるさと・えいもん集マルシエ」が高知市「とさこみち」「アグリコレット」で開かれ、県内各地から22カ所の集落活動センターが大集合しました。黒潮町からも3センターが協同出店しました。ご当地へ出向かないと食べられない、買えない、作れない「えいもん」を探しに多くの方が来場されました。また、奇問・難問が揃ったクイズラリーやガラガラ抽選会にもたくさんの方が参加し、にぎやかな1日となりました。



マルシエの様子