

黒潮町G・G愛好会 4月月例会

日時：4月10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	川村由美子	67	2	21
準優勝	水野 一弘	68	2	18
3位	松本美弥子	71	3	13
4位	宮川 依行	74	2	13
5位	金子 広子	76	1	16
6位	中山 次男	76	0	21
7位	宮地 洋子	77	1	17
8位	野村 民子(※④)	77	1	16
9位	宮地 優典(※④)	77	1	16
10位	矢野 良子	77	1	16

技術賞：中山 次男 76打

最多ホールインワン賞：松本 美弥子 3ホール

最多2打賞：中山 次男 21ホール(※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 3月月例会

日時：3月19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	西地 裕	24	29	27	26	106		106
準優勝	小野みね	26	31	28	25	110	-4	106
3位	橋田香苗	27	27	27	25	106		106
4位	峰岸広美	27	29	27	25	108		108
5位	尾崎良二	27	29	27	25	108		108
6位	小橋清二	27	28	26	27	108		108
7位	尾崎 進	26	25	29	29	109		109
8位	小野真人	28	30	25	27	110		110
9位	茶畑すみ子	26	29	29	30	114	-4	110
10位	田中誠二	29	31	27	25	112		112

ホールインワン：Aコース 2番 佐田幸一 小野真人
4番 尾崎 進 田中誠二

8番 野中郎海

ベストスコア：Aコース 23点 峰岸広美

Bコース 25点 小野みね 橋田香苗 尾崎良二
田中誠二 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食

ちくわの磯辺揚げ



材料(4人分)

ちくわ	6本
青のり	小さじ1
小麦粉	大さじ3
片栗粉	大さじ2
水	適量
揚げ油	適量

ちくわはスケトウダラなどの白身魚を使った練り製品です。魚が苦手な子どもたちでも食べやすく、白身魚を使用しているためタンパク質の多い食材です。給食でも子どもたちから人気のあるメニューの一つです。

青のりの代わりに、ゴマやニンジン、紅しょうがなどを加えることでいろいろとアレンジができます。

ぜひお試しください。

〔作り方〕

- ①ちくわを縦半分に切る。
- ②青のり、小麦粉、片栗粉、水をまぜて衣を作る。
- ③②にちくわを入れ、衣を絡ませる。
- ④180℃の油で揚げ、ちくわの表面がこんがりとし色がうすいたら取り出す。

○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



「メモリアル」とはフランス語で「記憶/思い出」。災害がおきる前に残しておきたい大切なものを紡いでいくプロジェクトです。

Vol.3 あきらめない気持ちと経験

私は阪神・淡路大震災を経験した。その経験やあきらめない気持ち、思い出を残したい。あきらめない気持ちや経験は必ず自分の力になる。



ケーキの職人やまもと 山本 猛志さん

Vol.4 思い出

思い出が生きていく糧になってくれる。思い出を残すために出来ることは「今を一生懸命生きる」こと。



高知県立幡多青少年の家 二岡 裕幸さん