

黒潮町G・G愛好会 5月月例会

日時：5月1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	70	2	17
準優勝	金子 広子	71	1	21
3位	中山 次男	73	3	11
4位	矢野 昭子	76	1	18
5位	宮川 依行	77	1	16
6位	岡村 知	77	0	19
7位	野村 民子	79	2	10
8位	池田 章夫	79	0	17
9位	井上 愛子	80	2	11
10位	浜田 衛	80	1	15

技術賞：岡村 知 77打

最多ホールインワン賞：中山 次男 3ホール

最多2打賞：金子 広子 21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 4月オーナー杯

日時：4月23日(日)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏名	総計
優勝	植野 忠美	106
準優勝	野中 郎海	107
3位	宮下 隆夫	110
4位	茶畑すみ子	110
5位	小橋 清二	113
6位	井上 梅香	113
7位	筒井 康夫	114
8位	植木美和子	114
9位	尾崎 進	115
10位	西森 美佐	116

【ホールインワン】

Aコース 4番

筒井康夫 小野みね

Bコース 7番

山崎利恵

※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。

広報くろしお5月号30ページ掲載「土佐西南黒潮PG協会」の大会名に誤りがありましたので、以下の通り訂正いたします。ご迷惑をおかけしたことをここにお詫び申し上げます。

(誤)「3月月例会」

(正)「じいんず工房大方杯」

くろしおっ子の学校給食

しゃぶしゃぶサラダ



材料(4人分)

豚もも肉	80g
キュウリ	80g
キャベツ	80g
大根	80g
ニンジン	30g
タマネギ	40g
ごま	3g
酢	大さじ1
ゆず酢	小さじ1
砂糖	小さじ4
薄口しょうゆ	小さじ2
塩	小さじ1/4

A

さっぱりとした味付けが豚肉と相性よく、野菜が苦手な子どもたちもたくさん食べられます。豚肉は、夏バテを予防するビタミンBを多く含んだ食材です。

これからさらに暑くなるので、お肉と一緒に野菜もしっかり食べて元気な体を作ってください。

【作り方】

- ①豚もも肉は、食べやすい大きさに切り、沸騰したお湯で湯通し、冷まして水けをきっておく。
- ②キュウリは輪切りにし、キャベツは7ミリくらいの幅に切り、大根・ニンジン・タマネギは千切りにする。
- ③沸騰したお湯で、②の野菜を色よく茹で、冷まして水けを絞る。
- ④ごまはフライパンでから炒りする。
- ⑤Aの調味料と炒ったごまを合わせて、①と②を混ぜたものにかける。

○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.12 : かきせ

今年も恒例の「第38回高知大方シーサイドはだしマラソン全国大会」が開催され、1,330食の食事提供を行いました。当日は当センターに午前4時から30人余りの地域の方々が集まり調理・盛り付けし、現地で参加者の皆さんに手渡しました。

食事をされている方々に「お疲れ様でした」とお声がけすると、笑顔で「来年も参加します。食事美味しいです」と嬉しいお返事をいただき疲れも吹き飛ばすとともに、「来年も機会をいただければ何を作ろうか」と早速メニューを考えています。



調理の様子