

黒潮町G・G愛好会 8月月例会

日時：8月18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	出島 正勝	51	2	11
準優勝	山本 一男	53	3	8
3位	酒井 隆昌	55	1	13
4位	松本美弥子	55	1	12
5位	宮地 洋子	56	2	9
6位	岡村 知	56	1	12
7位	池田 章夫	56	0	16
8位	金子 照代	57	1	12
9位	金子 広子	58	1	10
10位	中山 次男	58	0	14

技術賞：池田 章夫 56打
最多ホールインワン賞：山本 一男 3ホール
最多2打賞：池田 章夫 16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 月例杯

日時：7月16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	小橋 清二	101
準優勝	尾崎 進	102
3位	松田 哲	102
4位	小野 真人	104
5位	佐田 幸一	104
6位	野中 郎海	107
7位	小野 みね	108
8位	峰岸 広美	109
9位	岡村 知	111
10位	茶畑すみ子	112

ホールインワン：Aコース 尾崎 進
Bコース 小橋 清二
ベストグロス：101点 小橋 清二

※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

オーロラチキン



子どもたちも喜んでくれる人気メニューの1つです。ケチャップとお味噌で甘くてコクのあるタレになっています。ごはんとの相性もばっちりですよ。

材料(4人分)

鶏もも肉	300g
酒	小さじ1
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
薄力粉	大さじ3
片栗粉	大さじ3
揚げ油	適量
すりおろしりんご	大さじ1
ケチャップ	大さじ6
ウスターソース	小さじ1/3
みりん	小さじ2
米みそ	大さじ1

〔作り方〕

- ①鶏もも肉はひと口大に切って、塩・こしょうをし、酒をのみこむ。
- ②薄力粉と片栗粉を合わせて①の鶏肉にまぶし、油で揚げる。
- ③鍋にAを合わせて沸かし、タレを作る。
- ④③に揚げた鶏肉を入れ、タレをからませる。

○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



「メモワール」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.7 馬荷の“お宮さん”



地域の方が代々守ってきたお宮さんだけは残したい。「神踊り」をずっとやりたい気持ちを持っていた。今は踊り手が少なくなって、時代も変わってしまったなと思う。 矢野 健康さん

Vol.8 佐賀の祭り

盆踊りや、みこし、船が出る時の船謡だったり、もどりガツオ祭など、佐賀の祭りの伝統を残していきたい。今後なくなってしまうのは寂しい。若い人に伝わっていけば嬉しい。 明神 里寿さん

