

黒潮町G・G愛好会 11月月例会

日時：11月7日(火)

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	宮地 優典(※④)	72	2	14
準優勝	出島 正勝	72	2	14
3位	浜田 衛	73	1	18
4位	金子 照代	75	1	19
5位	岡村 知	76	1	17
6位	松本美弥子	77	1	16
7位	池田 章夫	77	1	15
8位	佐竹 令子	78	2	11
9位	矢野 良子	78	1	19
10位	宮地 洋子	79	2	11

技術賞：酒井 隆昌 79打

最多ホールインワン賞：水野 一弘 2ホール(※④)

最多2打賞：金子 照代 19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

土佐西南黒潮PG協会 第9回じんず工房大方杯

日時：10月21日(土)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏名	総計
優勝	尾崎 良二	102
準優勝	篠田 重義	103
3位	尾崎 進	105
4位	植野 忠美	106
5位	橋田 香苗	108
6位	佐田 幸一	108
7位	小野 みね	109
8位	畝原 敏男	110
9位	西地 裕	111
10位	篠田 弘巳	112

ホールインワン：Aコース 2番 井上 梅香
4番 田中 誠二
8番 植木 美和子
ベストスコア：Aコース 24点 尾崎 進
Bコース 23点 尾崎 良二

※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

タンドリーチキン



材料(4人分)

鶏もも肉	300g
ニンニク	小さじ1
ショウガ	小さじ1
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
赤ワイン	小さじ1
ヨーグルト	25g
カレー粉	小さじ1/4
ケチャップ	大さじ1と1/2
ウスターソース	小さじ1と1/2
濃口しょうゆ	小さじ1強

ヨーグルトを使うことでまろやかになるタンドリーチキンは、この時期特に食べたいメニューの一つです。

給食ではオープンを利用しますが、フライパンでも同様においしく作ることができます。

【作り方】

- ①ニンニクとショウガはおろし、塩・こしょうと一緒に鶏肉にもみこんでおく。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③②に①をくぐらせ、200度に余熱したオープンで20分程度焼く。皮目もしっかりと焼いておく。

○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.15：であいの里蜷川

であいの里蜷川では、地区の皆さんの活性化へ繋がるイベント会場提供をしています。

11月12日(日)には、高知大学地域協働学部の企画により、「蜷川キャンドル祭り」が開催。保育園児～小学生までが対象のイベントで、竹細工体験や高知大学生の手作りピザなどが提供されました。暗くなると、参加者が自由に穴をあけて作った竹筒の中にキャンドルを入れた「竹筒キャンドル」が校庭に並べられ、幻想的な風景を創りだしていました。いろいろな要素で楽しめる体験イベントに、来場者はとても楽しんでいました。

今後もこのようなイベントを開催していき、蜷川地区だけでなく、多くの方にであいの里蜷川を知っていただき、活用してもらえよう頑張っていきます。

