

黒潮町G・G愛好会 3月月例会

日時：令和6年3月4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	野村 民子(※④)	69	2	18
準優勝	矢野 良子	69	2	18
3位	岡村 知	72	2	14
4位	酒井 隆昌	73	1	18
5位	金子 照代	74	1	19
6位	佐竹 令子	75	3	11
7位	渡辺 栄	76	3	11
8位	水野 一弘	77	2	12
9位	池田 章夫	77	1	16
10位	宮川 依行	77	1	15

技術賞：松本 美弥子 79打

最多ホールインワン賞：佐竹 令子 3ホール(※④)

最多2打賞：井上 愛子 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 2月月例会

日時：令和6年2月18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	宮崎 安男	103
準優勝	峰岸 広美	104
3位	佐田 幸一	105
4位	小野 みね	106
5位	尾崎 進	108
6位	川瀬 和子	109
7位	筒井 康夫	110
8位	宮下 隆夫	110
9位	植木美和子	110
10位	内田 玲子	111

ホールインワン：

Aコース 1番 宮崎安男 2番 峰岸広美、川瀬和子、山本秀昭
4番 尾崎 進

Bコース 7番 西網清子 9番 松田 哲

ベストスコア：1ABコース 50点 尾崎 進

2ABコース 50点 宮崎安男

ベストグロス：101点 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

※1位2位同点の場合はAコースの8番と9番でプレイオフをする。

くろしおっ子の学校給食

防災ペロンチーノ



材料(4人分)

スパゲッティ	140g
カツオと筍のアヒージョ(缶詰)	320g
タマネギ	80g
エノキタケ	30g
ネギ	8g
油	適量
薄口しょうゆ	12g

今年度もよろしくお願いします。

「防災ペロンチーノ」は人気のあるメニューの1つです。カツオと筍のアヒージョという缶詰を使い、子どもから大人まで食べやすい味付けとなっています。ぜひお試しください。

【作り方】

- ①麺をゆがく。
- ②タマネギは千切り、ネギは小口切りにする。
- ③エノキタケは、3cm程度の幅に切りほぐしておく。
- ④フライパンに油をしき、缶詰の中身を入れ、タマネギ、エノキタケ、ネギを入れ炒める。
- ⑤炒めたものに、麺を入れさらに炒める。
- ⑥しょうゆで味をととのえたらできあがり。

〇お問い合わせ 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.17：かきせ

今年も春休みになりスポーツシーズンを迎え、町内でも合宿や試合が開催され、県内外からさまざまなチームが来町し、2月、3月には西日本各地の小学生から高校生までの男女6チームが宿泊されました。

歓迎幕を掲げると地域の方々から「今度はどのチームが来るのか」や、朝の散歩の際には触れ合うこともあり、また宿泊したチームの方からは「家庭的な雰囲気、地域の食材を使った温かい料理が大変美味しい」との言葉をいただくなど、リピーターのチームも増えています。

これからも町内ではイベントや各種大会が計画されており、町内の観光事業の一助になるよう、かきせを基点に地域の取組を広げていきたいと考えています。

