

黒潮町G・G愛好会 5月月例会

日時：令和6年5月15日(水)

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	67	3	14
準優勝	酒井 隆昌	70	0	26
3位	金子 照代	71	2	16
4位	渡辺 栄	72	2	15
5位	岡村 知	73	2	15
6位	宮地 春樹	73	2	14
7位	出島 正勝	73	2	13
8位	佐竹 令子	73	1	19
9位	曾根 省子	75	3	9
10位	野村 民子	75	1	19

技術賞：酒井 隆昌 70打

最多ホールインワン賞：宮地 優典 3ホール(※④)

最多2打賞：酒井 隆昌 26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 第2回 オーナー杯

日時：令和6年4月28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	橋田 香苗	99
準優勝	茶畑すみ子	105
3位	井上 梅香	105
4位	畝原 敏男	106
5位	植野 忠美	106
6位	佐田 幸一	106
7位	小野 みね	106
8位	西森 美佐	107
9位	宮下 隆夫	108
10位	川瀬 和子	108

ホールインワン：Aコース 2番 野村民子(2回) 4番 井上梅香
5番 橋田香苗

Bコース 9番 野中郎海

ベストスコア：1ABコース 50点 橋田香苗

2ABコース 49点 橋田香苗

ベストグロス：99点 橋田香苗

※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

むらくもスープ



材料(4人分)

卵	1個	昆布	2g
カニカマ	35g	かつお節	2g
(給食では糸かまぼこを使用)		水	540ml
タマネギ	35g	塩	小さじ1/3
ニンジン	35g	薄口しょうゆ	大さじ1
エノキタケ	35g	テンパン	小さじ1強
ネギ	15g	水	適量

むらくもスープは、給食で人気のあるメニューの1つです。

昆布とかつお節でだしをとるので、自然のうまみ成分がぎゅっとなつた
味わい深いスープです。昆布とかつお節のうまみ成分は、脳を落ち着か
せるはたらきがあります。ぜひだしをとってスープを作ってみてください。

〔作り方〕

- ①だしをとる。分量の水より少し多めの水に昆布を入れ、30分くらい置く。その後、火にかけて沸騰直前に昆布を取り出し、沸騰後かつお節を入れる。弱火にし、かつお節が鍋底に沈んだら、かつお節を鍋から取り出す。
- ②タマネギ、ニンジンは細く切る。エノキタケは株元を切り落とし、食べやすい長さに切る。カニカマは細く裂き、ネギは小口切りにする。卵は溶きほくしておく。
- ③①のだしに、タマネギ、ニンジン、エノキタケを入れて、火にかける。具材がやわらかくなったら、カニカマを入れる。
- ④塩・薄口しょうゆで調味し、汁が沸騰している状態のところに溶き卵を回し入れる。卵がふわっと浮いてきたら水で溶いたテンパンを回し入れ、やさしくかき混ぜる。
- ⑤ネギを加えて軽く火を通したら、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.18：北郷

4月7日(日)、「北郷春の郷～GOウォーキング」が開催されました。山頂大近までの道のり、「おしゃべりしながら歩く足元の落ち葉も綺麗だなあ」と顔を上げると、今度は中腹さらん峠のツツジのピンクが目飛び込んで小休憩。定員以上の参加者で大近では旬の山菜が添えられたお弁当と温かいみそ汁でお腹を満たし、桜吹雪が舞うなか、手作りのまな板が当たる抽選会と、餅投げが行われました。多くの方から「楽しかった」と喜ばれるイベントとなりました。



集合写真