

黒潮町G・G愛好会 7月月例会

日時：7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	池田 章夫	69	2	17
準優勝	金子 広子	71	2	16
3位	松本美弥子	73	3	11
4位	曾根 省子	74	2	13
5位	出島 正勝	74	1	19
6位	岡村 知	74	1	18
7位	川村由美子	75	2	14
8位	金子 照代	75	2	13
9位	佐竹 令子	75	1	17
10位	野村 民子	75	1	16

技術賞：水野 一弘 77打

最多ホールインワン賞：宮地 洋子 3ホール(※④)

最多2打賞：水野 一弘 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 6月月例会

日時：6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	尾崎 進	105
準優勝	尾崎 良二	109
3位	西森 美佐	109
4位	野中 郎海	110
5位	宮崎 安男	111
6位	茶畑すみ子	111
7位	岡村 知	112
8位	西網 清子	113
9位	峰岸 広美	114
10位	松田 哲	114

ベストスコア：Aコース 25点 野中郎海

Bコース 24点 宮崎安男

ベストグロス：104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
※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良

鶏の唐揚げ



材料(4人分)

鶏もも肉	300g	
薄力粉	大さじ3	
片栗粉	大さじ3	
揚げ油	適量	
A	ニンニク	小さじ1
	ショウガ	小さじ1
	赤ワイン	小さじ1
	塩	小さじ1/2
	こしょう	少々
	薄口しょうゆ	小さじ2/3

学校給食のアンコール献立で今年度に入って3回連続登場したのがこの鶏の唐揚げ。ニンニク多めの下味と、片栗粉と小麦粉でカラッと揚げた唐揚げは子どもたちに大人気。

子どもたちがモリモリ食べる様子を見て、「ご家庭でも唐揚げをよく食べるのかなあ」と思ったことです。

下味をつけて、粉を付けて、と手間のかかるメニューですが、お時間に余裕があるときは、ご家庭でも作っていただけたら嬉しいです。

【作り方】

- ①鶏もも肉はひと口大に切って、Aの調味料をもみこむ。(時間があれば30分ほど冷蔵庫で漬けてください。)
- ②薄力粉と片栗粉を袋に入れて合わせておく。
- ③①の鶏肉を②の袋に入れて粉をまぶし、油で揚げる。

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.19：佐賀北部

昨年、4年ぶりに開催することができた「佐賀北部地域夏祭り」が今年も開催されます。

小学生のお楽しみ発表会、お宝探しや全員参加の〇×ゲーム、盆踊りにお楽しみ抽選会もあります。フィナーレには花火も予定しています。

ご家族やご友人お誘いあわせのうえ、ご来場ください。夏のひとときを一緒に楽しみませんか？

開始 PM 5:20
佐賀北部 8 地域夏祭り 17 土

場所 拳ノ川小学校 (雨天の場合拳ノ川小学校の体育館)