

黒潮町G・G愛好会 8月月例会

日時：8月6日(火)

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	酒井 隆昌	53	1	14
準優勝	矢野 良子	56	2	7
3位	金子 照代	56	1	12
4位	水野 一弘	57	1	12
5位	宮地 優典	58	1	10
6位	宮川 依行	59	2	7
7位	野村 民子(※④)	59	1	11
8位	金子 広子	59	1	11
9位	岡村 知	61	0	13
10位	宮地 洋子	63	1	7

技術賞：岡村 知 61打

最多ホールインワン賞：矢野 良子 2ホール(※④)

最多2打賞：酒井 隆昌 14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10回じいず工房大方杯

日時：7月21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	104
準優勝	宮崎 安男	109
3位	佐田 幸一	109
4位	宮下 隆夫	112
5位	尾崎 進	112
6位	畝原 敏男	113
7位	岡村 知	113
8位	植野 忠美	113
9位	川瀬 和子	113
10位	福鹿 二郎	114

ホールインワン：Aコース 8番 吉井 淳一
Bコース 6番 田中 誠二
ベストスコア：Aコース 24点 橋田 香苗
Bコース 24点 宮下 隆夫

※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

はちみつゆずゼリー



材料(4人分)

アガー 12g
砂糖 大さじ4
はちみつ 大さじ1
水 250ml
ゆず果汁 大さじ1

アガー12gは、粉ゼラチン6g、寒天2gで代用。
寒天はあらかじめ熱がとれてから入れるようにします。

給食では手作りゼリーを作るときはアガーという海藻などの抽出物からできた粉を使って固めています。ゼラチンや寒天と比べて透明度の高いアガーは、美しい光沢と、ゼラチンと寒天の間くらいのプルッとした食感が特徴です。常温でも型崩れしないので、給食にもってこいの素材です。アガーが手に入らないときはゼラチンや寒天でも代用できますが、扱い方がアガーと少し異なるので注意が必要です。

給食でもゼリーは扱いが難しく、うまく固まらずにジュレ状態で提供したこともありましたが、1学期最後の給食で作ったゼリーはプルッと固まり、児童生徒にも好評でした。高知県の特産品であるユズをぜひ、ご家庭でもご活用ください。

【作り方】

- ①アガーと砂糖を混ぜ合わせておく。
- ②鍋に水を入れて温める。(約85℃) 沸騰させないのがポイント。
- ③火を止めて①を加え溶かしたら、はちみつも加えて溶かす。
- ④濡れ布巾の上で少し冷ましてから(60℃) ゆず果汁を加えてよく混ぜる。
- ⑤カップに入れて冷蔵庫で冷やす。

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

2024年ヒューマン遊学

佐賀町民館では、近隣諸国をはじめ異国の文化や風土、歴史を学びお互いが交流を深めることを目的として年間3回ヒューマン遊学を開催しています。
皆さんお誘いあわせのうえ、ぜひご参加ください。

【第1回目 講演】

- 日時 9月5日(木)
午後7時30分～午後8時30分
- 会場 佐賀町民館2階ホール
- 演題 「あなたの知らない韓国!」
- 講師 李 恵賢さん(四万十町国際交流員)
- 参加費 無料

【第2回目 調理・試食】

- 日時 9月19日(木)
午後6時30分～午後8時30分
- 会場 佐賀老人憩の家
- 演題 「韓国の食文化・お盆料理体験」
- 講師 李 恵賢さん(四万十町国際交流員)
- 参加費 500円
- 参加人数 先着10名(ただし、1回目参加者優先)

〇申し込み・お問い合わせ

佐賀支所 地域住民課 佐賀町民館 ☎55-2108