

黒潮町G・G愛好会 9月月例会

日時：9月2日(月)

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	池田 章夫	49	3	9
準優勝	酒井 隆昌	50	2	12
3位	岡村 知	54	1	15
4位	中山 次男(※④)	55	2	9
5位	曾根 省子	55	2	9
6位	宮地 優典	56	1	12
7位	宮川 依行	56	1	11
8位	出島 正勝	57	1	11
9位	矢野川良子	58	1	9
10位	金子 広子	58	0	15

技術賞：金子 広子 58打

最多ホールインワン賞：池田 章夫 3ホール

最多2打賞：金子 広子 15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 開場19周年記念大会

日時：9月18日(水)

場所：土佐西南黒潮パークゴルフ場

成績	氏 名	総計
優 勝	宮下 隆夫	109
準優勝	尾崎 良二	111
3位	尾崎 進	111
4位	岡村 知	113
5位	野中 郎海	114
6位	井上 梅香	114
7位	植野 忠美	116
8位	橋田 香苗	117
9位	畝原 敏夫	120
10位	峰岸 広美	120

ベストスコア：Aコース 25点 井上 梅香
Bコース 25点 岡村 知

※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

ちぎり天



材料(4人分)

すりみ(黒)	200g
ゴボウ	20g
ひじき	2g
ニンジン	25g
ネギ	25g
揚げ油	適量

学校給食ではアレルギーがある子どもも食べられるように、つなぎはあまり使わずシンプルに作っていますが、卵を入れるとふわっとした仕上がりになります。

すりみ自体にしっかり味がついているので、調味料いらす。苦手な野菜も刻んで入れてしましましょう。

ショウガや大葉、むき枝豆を入れても美味しくできます。

【作り方】

- ①ゴボウはさがき、ニンジンは千切り、ネギは小口切りにし、ひじきは水で戻して水気をきっておく。
- ②すりみに①を混ぜ、ひと口サイズに形を作る(スプーンでちぎりながら揚げていっても良い)。
- ③熱した油に②を入れ、きつね色になるまで揚げる。

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.20：かきせ

高知大生11名と台湾の2大学の学生5名が滞在し、「地方創生」について考える実習が、8月22日(木)から28日(水)までの日程で行われました。

学生らは猛暑のなか地域の方々を訪問し、地域の特徴や思いについて話を伺い、27日(火)には「研修報告会」が行われ、地域課題の解決に向けた提案が発表され、「自然の豊かさや昔から受け継がれてきた地域の良さを、これからも大切にしてほしい」、「地域の方々の優しさに触れ、地方の暮らしを改めて感じるとともに、実家の両親や祖父母を思い浮かべた」などと話していました。

学生らは台風10号の接近により一部スケジュールを実施することができませんでしたが、「また黒潮町に来ます」と日程を1日繰り上げて元気に帰途につきました。

