

黒潮町G・G愛好会 10月月例会

日時：10月7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	68	2	19
準優勝	曾根 省子	69	2	18
3位	中山 次男	70	2	17
4位	岡村 知	72	1	19
5位	宮川 依行	73	1	18
6位	松本美弥子	75	1	19
7位	渡辺 栄	75	1	16
8位	酒井 隆昌(※④)	75	0	21
9位	出島 正勝	75	0	21
10位	金子 広子	76	1	16

技術賞：酒井 隆昌 75打(※④)

最多ホールインワン賞：宮地 千津美 2ホール(※④)

最多2打賞：酒井 隆昌 21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 第2回 西地塗装杯

日時：10月20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	小野 真人	105
準優勝	篠田 弘巳	106
3位	尾崎 良二	106
4位	国澤 淑子	111
5位	三槻 次男	111
6位	小野 みね	111
7位	植野 忠美	112
8位	峰岸 広美	113
9位	西地 裕	114
10位	茶畑すみ子	118

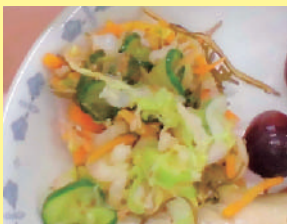
ホールインワン A Bコース 尾崎良二 1回
対馬秀昭 2回

ベストスコア 1 A B 51点 尾崎良二
2 A B 52点 小野真人 篠田弘巳

※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

浅漬け



材料(4人分)

白菜	140g
キュウリ	80g
ニンジン	25g
かつお節	3g
刻み昆布	2g
薄口しょうゆ	小さじ2弱

白菜といえばお鍋やスープにすることが多い冬野菜ですね。給食の浅漬けは、大きな釜で野菜を茹でた後、しっかり水気を絞ります。そうすることで、かつお節や昆布のうま味が白菜に染みわたり、シンプルだけどとてもおいしい一品になります。

時間に余裕があれば、かつお節をフライパンで乾煎りしてから入れると、香ばしさがプラスされ、さらに美味しくなります。

【作り方】

- ①白菜・ニンジンは千切り、キュウリは輪切り、刻み昆布は2cmくらいに切っておく。
- ②野菜は塩もみをするか、お湯で軽く茹でて冷まし、水気をしっかり絞っておく。
- ③野菜、かつお節、刻み昆布を薄口しょうゆで和えたらできあがり。

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

令和6年度国際平和ポスター・ ありがとうハガキメッセージコンテスト

10月5日(土)、大方あかつき館で「令和6年度国際平和ポスター・ありがとうハガキメッセージコンテスト」の表彰式が行われ、「国際平和ポスター」では小学生の部・中学生の部各11名、「ありがとうハガキメッセージ」では小学生21名の計43名が受賞しました。

「国際平和ポスター」中学生の部で最優秀賞を受賞した大方中学校1年生の植田めいさんは、「去年はありがとうハガキメッセージコンテストに応募して受賞し、今年も受賞できた。良い賞がとれて嬉しい」と話しました。



表彰式の様子