

黒潮町G・G愛好会 11月月例会

日時：11月4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	中山 次男	69	3	15
準優勝	酒井 隆昌	69	1	22
3位	野村 民子	70	2	16
4位	佐竹 令子	72	2	15
5位	矢野川良子	73	2	14
6位	松本美弥子	75	1	17
7位	金子 照代	76	1	20
8位	金子 広子	76	0	22
9位	渡辺 栄	77	1	15
10位	井上 愛子	80	1	14

技術賞：金子 広子 76打

最多ホールインワン賞：中山 次男 3ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 22ホール(※④)

パーフェクト賞：酒井 隆昌

※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 県民スポーツフェスティバル2024

日時：11月6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	峰岸 広美	107
準優勝	宮崎 安男	109
3位	橋田 香苗	109
4位	小野 みね	109
5位	小野 真人	110
6位	植木美和子	111
7位	山崎 利恵	112
8位	井上 梅香	112
9位	野村 民子	114
10位	尾崎 進	115

ホールインワン Aコース 4番 毛利元強

5番 橋田香苗

Bコース 9番 酒井隆昌

ベストグロス 1+2 AB 107点 峰岸広美

※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

鶏肉のBBQソース



給食ではオーブンを使用しますが、フライパンでも同様においしく作ることができます。

このBBQソースはリンゴの甘さとネギの辛さのバランスがちょうどよく、鶏肉だけでなく、魚や豚肉にもよく合います。時間に余裕があるときには是非、ソースから手作りしてみたいかがでしよう。

【作り方】

- ①ニンニク、ショウガ、リンゴはすりおろし、ネギは小口切りにする。
- ②鶏肉にAをもみこんでおく。
- ③Bの材料をフライパンに入れ、少し煮立たせてから火を止める。
- ④②を200度に余熱したオーブンで20分程度焼き、③のソースをかけたらできあがり。

材料(4人分)

鶏もも肉	300g
ショウガ	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々
ショウガ	小さじ1/3
ニンニク	小さじ1/2
リンゴ	24g
濃口醤油	大さじ1弱
酒	小さじ1弱
砂糖	小さじ2
レモン果汁	小さじ1弱
ネギ	16g



今年も蜷川地区では秋祭りが10月13日(日)に行われました。

伝統の「太刀踊り」などが披露され、神様に「感謝とお礼」をしつつ、お待ちかねの「餅投げ」で最後を締めくくりました。地区の皆さんが協力し合い、無事に秋の祭りを終えることができてとても良かったです。

季節は秋、であいの里蜷川の校庭にある2本のイチヨウも黄色く色づき始めています。

今、校庭に芝を入れて、ピクニックなどがしやすい環境づくりを進めています。

ご家族や、仲の良いお友だちと一緒に、黄色く色づいた美しいイチヨウの下でお弁当をかこんで楽しい時間を過ごしてみたいでしょうか。



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