

黒潮町G・G愛好会 5月月例会

日時：5月7日(水)

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	60	5	13
準優勝	宮地 優典	67	3	15
3位	酒井 隆昌	69	1	22
4位	野村 民子	72	3	13
5位	宮川 依行	72	2	15
6位	渡辺 栄	76	2	13
7位	金子 広子	77	1	15
8位	水野 一弘	79	1	14
9位	曾根 省子(※④)	79	1	14
10位	中山 次男	79	0	17

技術賞：中山 次男 79打

最多ホールインワン賞：池田 章夫 5ホール

最多2打賞：酒井 隆昌 22ホール

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 4月月例会

日時：4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	佐田 幸一	107
準優勝	茶畠すみ子	110
3位	宮崎 安男	111
4位	橋田 香苗	111
5位	小野 みね	111
6位	井上 梅香	111
7位	野中 郎海	113
8位	宮下 隆夫	114
9位	小野 真人	115
10位	岡村 知	118

ホールインワン Aコース 8番 野村民子

ベストスコア Aコース 54点 小野 真人

Bコース 51点 宮崎 安男

ベストグロス 109点 佐田 幸一

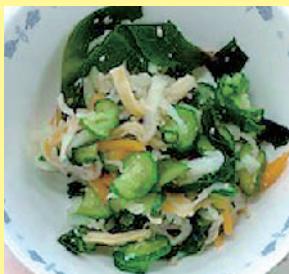
*総合点同点の場合は、カウントバック方式とする。

*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番でプレーオフをする。

くろしおっ子の学校給食

カミカミキュウリもみ



材料(4人分)	
キュウリ	300g(大2本)
ニンジン	30g(3センチ幅)
千切り大根	20g
さきいか	20g
カットわかめ	2g
A	
ごま	小さじ1
酢	大さじ1
砂糖	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1/2
塩	小さじ1/5

「カミカミキュウリもみ」は給食で人気のメニューの1つです。毎月1回の「カミカミ献立」の日に提供したりしています。子どもたちにも食べやすい味付けになっており、また噛む力をつけることができます。作り方も比較的簡単なので、ぜひお試しください。

〔作り方〕

- ①わかめは水に戻しておく。
- ②千切り大根、さきいかは食べやすい大きさに切る。
- ③キュウリは輪切り、ニンジンは千切りにし、沸騰した湯でよく茹でる。
- ④Aの調味料を混ぜ合わせる。
- ⑤すべての食材を④で作った調味料で混ぜ合わせる。

○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.24 : かさせ

今年も恒例の「第40回高知大方シーサイドはだしマラソン全国大会」が5月3日(土)に開催され、かさせでは参加者へ食事提供を行いました。

今回はおかげにあわせてちらし寿司を含め1,700食の依頼があり、前日は食材の仕込みを行い、当日は午前4時から延べ50人余りの地域の方々が集まり、手ぎわよく調理・盛り付けし、現地でボランティアの中学生たちと一緒に参加者の皆さんに手渡しました。

食事をされている方々に「お疲れ様でした」と声掛けをすると、「食事も美味しい。来年も参加します」と、笑顔で返事をいただき疲れも吹き飛ぶとともに、「来年も機会をいただければ何を作ろうか」と、スタッフ一同「反省会」をしながらも早速メニューを考えています。

