

黒潮町G・G愛好会 6月月例会

日時：6月18日(水)

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	山本 一男	54	3	5
準優勝	矢野 昭子	54	2	9
3位	池田 章夫	54	1	13
4位	佐竹 令子	55	2	10
5位	宮川 依行	56	1	13
6位	酒井 隆昌	57	1	11
7位	宮地 優典	57	1	10
8位	井上 愛子	58	1	13
9位	中山 次男	58	1	12
10位	金子 照代	58	1	11

技術賞：金子 広子 58打

最多ホールインワン賞：山本 一男 3ホール

最多2打賞：金子 広子 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 5月月例会

日時：5月18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	尾崎 良二	104
準優勝	野中 郎海	107
3位	松田 哲	109
4位	岡村 知	114
5位	茶畑すみ子	116
6位	佐田 幸一	120
7位	植野 忠美	120
8位	植木美和子	121
9位	野村 民子	121
10位	花井 洋三	124

ベストスコア Aコース 24点 松田 哲
Bコース 26点 尾崎 良二
ベストグロス 104点 尾崎 良二

※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位の合計点数が同点の場合はA8～A9でプレイオフとする。

くろしおっ子の学校給良

土佐ジロー卵のスープ



材料(4人分)

豆腐 50g
土佐ジロー卵 1個(60g)
糸かまぼこ 25g
タマネギ 1/4個
ニンジン 30g
ネギ 1~2本分
だし昆布 3g
かつお節 3g
水 600mL
塩 小さじ1/2
薄口しょうゆ 大さじ1弱
片栗粉 適量

土佐ジロー卵のスープは、子どもたちにとっても人気のあるメニューの1つです。毎月の「アンコール献立」という日に、よく提供されています。水溶き片栗粉で先にとろみをつけておくことで、卵もふわふわに仕上がります。ぜひ、お試しください。

【作り方】

- ①昆布とかつお節でだし汁をつくる。
- ②豆腐はさいの目切り、タマネギ・ニンジンは千切りにする。
- ③糸かまぼこは2cm程度の幅に切り、ほぐしておく。
- ④①でつくっただし汁に②③を加え、煮立たせる。
- ⑤塩としょうゆを加え調味し、水溶き片栗粉を入れる。
- ⑥割りほぐした卵を穴あきお玉でまわし入れる。
- ⑦味をととのえたら、小口切りしたネギを加える。

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

佐賀北部8周年合同祭

さが谷三里マーケットが開設され8周年を迎えることに伴い、6月6日(金)、「シン・イザカヤコブシ」と合同で佐賀北部8周年合同祭が開催されました。

終日、おかずやもち、地元で採れた野菜などを販売していました。午前には、おはなし玉手箱さんと四万十町から来られた松井豊美さんによる読み聞かせ、午後にはカラオケが行われました。

「シン・イザカヤコブシ」はこれまで夜に開催されていましたが、今回は昼に開催されました。

来場者は、「夜のイザカヤコブシには何度か参加したことがあるが、昼のイザカヤコブシは初めてのことだった。昼の開催もよかった」や「楽しくて、来てよかった」と話しました。

