

黒潮町G・G愛好会 9月月例会

日時：9月1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	酒井 隆昌	42	3	15
準優勝	矢野川良子	54	2	12
3位	池田 章夫	54	0	18
4位	松本美弥子	58	1	11
5位	金子 広子	58	0	15
6位	佐野 栄喜	59	1	12
7位	三保木一意	60	2	6
8位	宮地 優典	60	0	13
9位	宮川 依行	61	1	8
10位	矢野 良子	61	0	14

技術賞：池田 章夫 54打

最多ホールインワン賞：酒井 隆昌 3ホール

最多2打賞：池田 章夫 18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

かき瀬川流域の秋を楽しむ日2025

秋の里山を4時間だけ茶室として設けます。赤い野点傘のもとで御坊畑の秋うららを楽しみませんか。

◆日時 11月9日(日) 午前10時～午後2時
※雨天の場合は16日(日)に延期

◆場所 御坊畑地区

◆主催 かき瀬川地域の季節を楽しむ日実行委員会

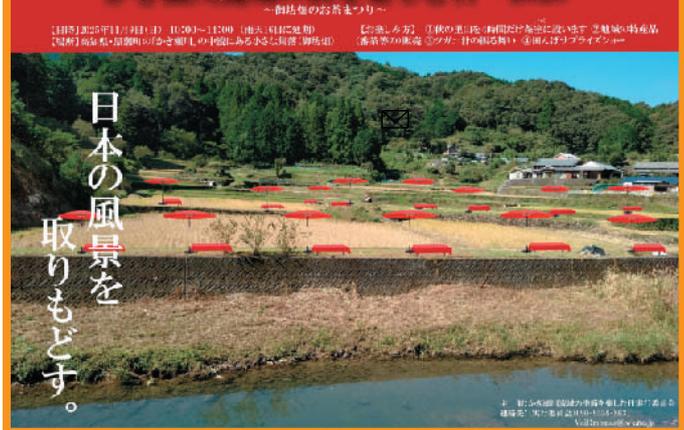
◆催し物 地域の特産品(番茶など)の販売、ツガニ汁の振る舞い、田んぼサプライズショー

○お問い合わせ

かき瀬川地域の季節を楽しむ日実行委員会

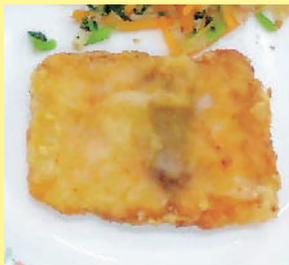
☎090-9558-8631 momaa@iwk.ne.jp

かき瀬川流域の秋を楽しむ日・2025



くろしおっ子の学校給良

シイラのゆず揚げ



材料(4人分)

シイラの切り身
1切れ50g程度を4枚

下味	酒	小さじ1
	塩	ひとつまみ
	こしょう	少々
	片栗粉	大さじ3
	揚げ油	適量
A	砂糖	大さじ1
	濃口しょうゆ	大さじ1
	水	小さじ1
	ゆの酢	小さじ2

シイラのゆず揚げは、ゆずの香りがさわやかでおすすめの魚料理です。揚げることで、魚が苦手な子どもでも食べやすい味付けになっています。旬のシイラは栄養も豊富で、秋の食卓にぴったりです。シイラ以外のいろいろな魚や鶏肉でも代用できます。

〔作り方〕

- ①シイラは下味をつけた後、片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。
- ②Aを鍋で沸かす。
- ③①を②に絡める。

○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.26：佐賀北部

前回開催時には100名近くの入場者でたいへん盛り上がった「夜のシン・イザカヤコブシ」。

今回も恒例の無料カラオケを始め、食部会手作りの寿司、焼きそば、つまみなど豊富にご用意しています。

ご家族、ご友人お誘いのうえ、ぜひ「集落活動センター 佐賀北部:食堂」へお越し下さい。

10.3金ココ5時
シン・イザカヤコブシ

集落活動センター佐賀北部

飲み物	料理	カラオケ
焼酎 ノンアルコール ビール	ジュース お茶	無料
	ゆずチラシ いなり寿司 焼きそば おでん からあげ とり皮あげ	
	魚ご飯 しめ天	

主催：黒潮町佐賀北部活性化推進協議会
共催：あったかふれあいセンターこがし
お問い合わせ：55-7272(事務局)