

## 黒潮町G・G愛好会 11月月例会

日時：11月12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	宮川 依行	47	2	15
準優勝	野村 民子	49	3	8
3位	酒井 隆昌	54	1	14
4位	水野 一弘	55	1	12
5位	池田 章夫(※④)	57	1	11
6位	曾根 省子	57	1	11
7位	佐竹 令子	57	0	15
8位	中山 次男	58	1	9
9位	矢野 良子	59	0	14
10位	金子 広子	60	1	10

技術賞：佐竹 令子 57打

最多ホールインワン賞：野村 民子 3ホール

最多2打賞：佐竹 令子 15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17回 黒潮町 町長杯

日時：10月19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	104
準優勝	宮下 隆夫	104
3位	尾崎 良二	104
4位	宮崎 安男	106
5位	橋田 香苗	116
6位	尾崎 進	106
7位	篠田 重義	108
8位	佐田 幸一	108
9位	西森 美佐	109
10位	野中 郎海	110

ホールインワン 小野真人 伊藤曰出男  
ベストスコア Aコース 23点 小野真人  
Bコース 25点 尾崎良二 宮崎安男  
佐田幸一

※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食

### 鶏肉の赤ワイン煮



鶏肉の赤ワイン煮は、難しそうに見えますが、フライパンで簡単にできる料理です。コツは、タレを別で作って最後に煮詰めることです。そうすることで、肉が煮崩れしたり硬くなったりしなくなります。赤い色が鮮やかできれいに仕上がりますので、クリスマスなどのイベントやお弁当にもおすすめのメニューです。

#### 【作り方】

- ①一口大に切った鶏肉に塩、こしょうを振って下味をつける。
- ②フライパンにみじん切りにした、ニンニクを入れ、オリーブ油で香りが出るまで炒める。
- ③鶏肉を入れ、両面に焼き色を付ける。
- ④別のフライパンにAの調味料を入れ、少しうろみが出るまで煮詰める。
- ⑤③の鶏肉を④のタレに入れ、15分ほど煮詰める。

○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

### 材料(4人分)

鶏肉 小2枚(400g程度)	
塩	少々
こしょう	少々
ニンニク	1かけ
オリーブ油	大さじ1
赤ワイン	大さじ5
砂糖	小さじ1
ウスターソース	大さじ1
トマトケチャップ	大さじ2
みりん	小さじ1
水	大さじ4

A

### 集落活動センター通信 No.27：北郷

集落活動センター北郷の食品部会では、第3日曜日の偶数月は屋台村を、奇数月はランチレストランを開催しています。その他にも、町内であるイベントへの出店、毎週木曜日お弁当販売、砂浜美術館よりスポーツ弁当受注、あったかふれあいセンターへ弁当販売などをしています。季節を楽しんでもらいたい、お腹いっぱいになってもらいたいという想いで日々頑張っています。集落活動センター北郷は、支え合いながら笑いの絶えないみんなの居場所となっています。

