

黒潮町G・G愛好会 4月月例会

日時：4月8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	佐竹 令子	49	2	13
準優勝	池田 章夫	51	3	8
3位	宮川 依行	52	0	20
4位	水野 一弘	54	1	13
5位	矢野 良子	55	2	10
6位	松本美弥子	55	1	12
7位	川村由美子	56	1	11
8位	中山 次男	58	1	11
9位	金子 広子	58	1	10
10位	宮地 優典	58	1	9

技術賞：宮川 依行 52打

最多ホールインワン賞：池田 章夫 3ホール

最多2打賞：宮川 依行 20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 大方ライオンズクラブ杯

日時：3月15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	宮下 隆夫	99
準優勝	佐田 幸一	103
3位	尾崎 良二	104
4位	茶畑すみ子	104
5位	酒井 隆昌	105
6位	尾崎 進	106
7位	小野 みね	106
8位	橋田 香苗	107
9位	野中 郎海	109
10位	西網 清子	110

ベストスコア Aコース 23点 尾崎 進

Bコース 25点 宮下 隆夫 佐田 幸一 尾崎 良二

ホールインワン A-4 茶畑 すみ子 松田 哲

ベストグロス 99点 宮下 隆夫

※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良

春キャベツの菜の花和え



材料(4人分)

キャベツ	140g	
ほうれん草	70g	
ニンジン	15g	
カニカマ	15g	
卵	1個	
A	濃口醤油	小さじ1
	薄口醤油	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	ごま油	少々

今が旬の春キャベツは冬キャベツに比べてやわらかいのが特徴です。生で食べてもみずみずしく、おいしく食べることができます。給食ではさっと茹でて、できるだけ食感を生かすようにしています。炒り卵が入ることで食べやすくなるだけでなく、菜の花を連想させるようなかわいい仕上がりになります。野菜の苦手な子どもたちもパクパク食べてしまう人気のメニューです。

【作り方】

- ①卵は割りほぐし、油をしいたフライパンで炒り卵にして冷ましておく。
- ②キャベツ、ほうれん草、ニンジンは食べやすい大きさに切り、沸騰したお湯で色よく茹でる。
- ③カニカマは2～3cm程度の長さに切り、ほぐしておく。
- ④Aの調味料をよく混ぜ合わせておく。
- ⑤すべての材料を④の調味料で和える。

○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

春の北郷ウォーキング

4月5日(日)、集落活動センター北郷主催の「春の北郷ウォーキング」が開催され、67名が参加しました。

山頂までは1.7kmあり、道中に咲く桜などの春を楽しみながら歩きました。山頂では、集落活動センター北郷の皆さんに早朝から作っていただいた、地元の採れたて野菜いっぱいのお弁当やみそ汁、かぼちゃのおもちがふるまわれました。北郷の春を感じながら、心も体も満たされた1日でした。

次回は、秋の開催を予定しています。



○お問い合わせ

企画調整室 地域振興係 ☎43-2177