

黒潮町G・G愛好会 8月月例会

日時：8月3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	宮地 優典	55	1	13
準優勝	金子 広子	56	1	13
3位	水野 一弘	59	1	9
4位	出島 正勝	59	0	15
5位	宮川 依行	62	0	12
6位	中山 次男	62	0	11
7位	矢野 昭子	63	1	6
8位	酒井 隆昌(※④)	63	0	11
9位	宮地 洋子	63	0	11
10位	渡辺 栄	65	1	7

技術賞：出島 正勝 59打

最多ホールインワン賞：矢野 昭子 1ホール(※④)

最多2打賞：出島 正勝 15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

JICA研修員表敬訪問

7月27日(月)、JICA研修員12名が研修のため、黒潮町を訪問しました。

同研修は日本の代表的な水産資源の一つであるカツオ資源を題材に、水産資源の管理と利用、持続可能な地域開発を図る産官学の関係者の取組を学ぶことを目的に行われました。

大西勝也町長からの歓迎あいさつの後、研修員を代表してエドック・アベカンさんが、「水産物の付加価値を高めるノウハウだけでなく、地域の人たちが体制をどのように保ち、次の世代につなげているのかを学び、自国に持ち帰りたい」とあいさつをしました。



表敬訪問時の記念撮影

くろしおっ子の学校給良

ヤンニョムチキン



材料(4人分)

鶏むね肉(一口大) 300g
A { 食塩 少々
酒 少々
かたくり粉 適量
揚げ油 適量
B { 三温糖 大さじ1
コチュジャン 小さじ1
トマトケチャップ 大さじ1と1/2
おろしにんにく チューブ1cm
酢 大さじ1
濃口しょうゆ 小さじ1
ごま 小さじ1
水 大さじ1と1/2

「ヤンニョムチキン」は韓国料理のひとつです。油で揚げた鶏肉にコチュジャン(唐辛子味噌)をベースとして作られたタレを絡めた料理です。外国の料理を給食で提供することによって異国の食文化に触れ、子どもたちの食に幅が広がるのではないかと思います。

簡単なので、ぜひお家でも試してみてくださいね。

【作り方】

- ①鶏むね肉にAを混ぜ下味をつけておく。
- ②下味をつけた鶏むね肉にかたくり粉をまぶし、油で揚げる。
- ③Bを混ぜ合わせ、さっと沸かしておく。
- ④②で揚げた鶏むね肉に③のタレを絡める。

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

訪問員のひとこと

(脱炭素カルテ作成のための戸別訪問)

皆さん、こんにちは。まだまだ暑い日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。今回は戸別訪問でお話をお聞きした中で、実際に省エネをされた方の例をご紹介します。「買い替えても電気代があまり変わらない」というお声もありますが、実際に電気使用量を比較すると、着実に削減できています。

【戸別訪問でお聞きできた買い替えによる省エネ実績(比較例)】

Aさん	約303kwh削減
Bさん	約142kwh削減
Cさん	約397kwh削減



近年の電気代高騰の影響で、使用量が減っても金額的な実感は湧きにくいかもしれませんが、省エネ性能の高い製品は確実に電気代を抑え、家計をサポートします。電化製品の買い替えを検討されている方は、家電の省エネ性能にも注目して機器を選んでみてくださいね。

〇お問い合わせ

本庁 環境政策室 環境政策係 ☎43-2119