

黒潮町G・G愛好会 8月月例会

日時：8月4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	49	3	9
準優勝	出島 正勝	53	2	12
3位	池田 章夫	57	1	12
4位	矢野 良子	58	0	14
5位	宮川 依行	59	1	8
6位	佐竹 令子	60	0	12
7位	山本 一男	61	2	6
8位	酒井 隆昌	61	0	12
9位	矢野川良子	62	1	8
10位	松本美弥子	63	0	10

技術賞：矢野 良子 58打

最多ホールインワン賞：宮地 優典 3ホール

最多2打賞：矢野 良子 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 オーナーズ杯

日時：7月20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	橋田 香苗	108
準優勝	宮崎 安男	109
3位	畝原 敏夫	110
4位	尾崎 進	110
5位	西地 裕	111
6位	宮下 隆夫	112
7位	高橋 国博	112
8位	国澤 淑子	113
9位	三槻 次男	114
10位	中平 正二	115

ホールインワン Bコース 2番 福鹿二郎
ベストスコア Aコース 25点 橋田香苗
Bコース 23点 西地 裕
ベストグロス 108点 橋田香苗

※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良

カツオと大豆の揚げ煮



材料(4人分)

カツオ	100g
蒸し大豆	80g
片栗粉	適量
揚げ油	適量
ごま	6g(大さじ1)
酒	5g(小さじ1)
みりん	12g(小さじ2)
砂糖	9g(大さじ1)
濃口しょうゆ	12g(小さじ2)

黒潮町を代表する魚「カツオ」と大豆を組み合わせた料理です。カリッと揚げたカツオと大豆に甘辛いタレが絡んで、ごはんがすすむ味わいです。魚や大豆が苦手な人でも「おいしい」と好評の、給食でも人気のメニューです。

【作り方】

- ①カツオは2cm程度の角切りにする。
- ②蒸し大豆は、片栗粉をまぶして、180度に熱した油で2分ほど揚げる。
- ③カツオに片栗粉をまぶして、180度の油で3～5分ほど揚げる。
- ④フライパンにAの調味料を入れ沸かし、揚げた大豆とカツオを入れてタレをからめる。

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

佐賀北部地域夏祭り

7月27日(日)、拳ノ川小学校で佐賀北部地域夏祭りが開催されました。当日は雨の影響で体育館内での開催となり、同イベントでは、集落活動センター佐賀北部や高知大学地域協働学部の学生らなどによる出店や、同校児童らによる大縄跳びや歌、踊りなどの出し物が行われ賑わいました。そのほか住民らが参加する宝つりやまるばつゲーム、盆踊り、抽選会なども行われました。

祭りの終盤には、花火が打ち上げられ、来場者は歓声を上げていました。

