

元気発見！ 大 向

このコーナーでは、大向地区に住む元気な人や風物、又その季節に出会う素敵な光景など、出会いやふれあいの中から見つけた「大向の元気・素敵」を紹介します。

ニューフェイスの誕生です！

～今年、生まれたあかちゃん～



石の原の
有井康・知子夫妻の長男

ありい かなめ
有井 豊 くん

平成22年8月7日生

来月号で、もう1人のニューフェイスをご紹介します。お楽しみに！！

ババママから・・・

生まれた日から大泣きでかなり大変でしたが、最近は夜ずっと寝てくれるようになりました。久しぶりの育児で悪戦苦闘の毎日ですが、元気に育ってくれるとうれしいです。

Q&Aコーナー

【問題】 下記の文字を並び替えると、3つの植物の名前ができます。すべての文字を一度ずつ使って植物の名前をつくってください。

コ	マ	ジ	イ
ワ	ス	サ	ス
ア	リ	ヒ	モ

※答えは来月号にて！

- 先月の答え ①手前味噌 ②烏の行水 ③糠に釘 ④無用の長物 ⑤寝耳に水
- 適当な用紙に氏名、自治会名、答えを書かれて、15日までに公民館のポストに投函下さい。抽選で1名様に粗品を差し上げます。(ご来館頂いた時、粗品をお渡しします。)
- 先月の当選者 益森チサエさん(黒瀬)

OOMUKAI TIMES

第44号 / 12月1日発行
大向地区 人口 439人 (男性200人 女性239人)
世帯数 201世帯 10/29現在

発行：大向公民館 情報があればこちらまで

TEL 88-0312 E-mail oomukai-ko@city.shunan.lg.jp



生涯学習展



餅まき

十一月二十一日(日曜日)に大向公民館周辺にて、『大向ふるさと祭り』が開催されました。当日は、天候に恵まれ、多勢の方々に参加いただき楽しい時間を過ごすことができました。

また、祭りの締めくくりには、恒例の餅まき大会も行われました。

祭りに携わっていただいた皆様、大変お疲れさまでした！

※ふるさと祭り品評会の結果

特賞 五味自治会の

保見 勝行 さん

でした。

12月の予定(大向地区)

日	曜日	行事予定	
1	水	料理教室(9:30～)大向公民館	資源物(紙・衣類)
2	木	花壇整備(9:00～)【生活環境部】	可燃ごみ
3	金	配食サービス(11:00～)【福祉部】	容器包装プラスチック
4	土	やまびこ号巡回(10:00～10:40)大向公民館前	
5	日		
6	月		可燃ごみ
7	火		その他プラスチック
8	水	コミュニティ総務部会(19:30～)大向公民館	資源物(ペットボトル)
9	木		可燃ごみ
10	金		容器包装プラスチック
11	土	鹿野花火大会(16:00～20:00)鹿野総合体育館周辺	
12	日		
13	月		可燃ごみ
14	火		資源物(ビン・缶)
15	水		資源物(紙・衣類)
16	木		可燃ごみ
17	金		容器包装プラスチック
18	土		
19	日	子供の料理教室(9:30～15:00)豊鹿里パーク	
20	月		可燃ごみ
21	火	やまびこ号巡回(10:00～10:40)大向公民館前	燃やせないごみ
22	水		資源物(ペットボトル)
23	木	天皇誕生日 クリスマス集中イベント(17:30～)徳山駅前 他	
24	金		容器包装プラスチック
25	土		
26	日		
27	月	そば打ち教室(9:00～)大向公民館	可燃ごみ
28	火	公務納め	資源物(ビン・缶)
29	水		処理困難物
30	木		可燃ごみ
31	金		

イベント情報

※料理教室が開催されます！

日 時:平成22年12月1日(水曜日)9:30～

会 場:大向公民館(参加希望の方はすぐに公民館まで連絡下さい！)

内 容:おせち料理

お知らせ

※大向公民館でも各種証明書が即日交付できます！

7月1日から大向公民館でも住民票や戸籍謄本などの各種証明書が即日交付することができるようになりました。皆様、ご利用ください！

大向公民館と地域との

輪

輪

わ

大向公民館では、地域の皆様とのコミュニケーションを大切にしていきたいと考えております。気軽に公民館へ足を運んでもらえるような雰囲気作りを心掛けるとともに、地元の要望等を市役所本庁、場合によっては山口県に伝えるなどの架け橋となるように、地元に根ざした公民館作りを目指します。

公民館の近くを通られる事がありましたら、
お気軽に公民館を覗いてみてください。



第 9 回

超簡単スピードレシピ

今回は趣向を変えて

和風スイーツ

とろりんぼたもち です。

【材料 (1人前)】

切りもち・・・1個
粒あん・・・大さじ2
バター・・・5g
水・・・大さじ1弱

【作り方】

まずはオーブントースターをご用意下さい。

- ① 切りもちは5等分に切り分ける。
- ② パットの上にアルミホイルを敷き、上にオープンシートをのせる。
- ③ 少し間隔をあけながらもちを並べ、その上に粒あんを広げてのせる。
バターを散らし、分量の水をふりかける。
- ④ ③を包み、トースターの天パンにのせ、6分程度焼く。

