

民生委員・主任児童委員が代わりました！

昨年12月1日付けで、民生委員・児童委員の一斉改選が行われました。大向地区では、次の方々が就任（又は継続）されました。（敬称略）

	(名 前)	(担当地区)
《民生委員》	藤本武昭（二俣上）	二俣上・下、石の原、田代
	河野敏子（道谷）	五味、門前、嶽、道谷、 地吉、下山
《主任児童委員》	秋貞尚幸（大道理）	黒瀬、横瀬
	長廣英子（黒瀬）	向道地区全域

また、昨年11月末をもって、民生委員の藤本百合乃さん（門前）が、退任されました。長い間、お疲れさまでした。

Q&Aコーナー

【問題】左のマスには、右下のスポーツの名前がかくれています。タテ・ヨコ・ナナメの一直線に読んで、さがしてみてください。そして、残った5文字を並び替えると、言葉が出来ます。それを答えて下さい。

(例)カラテ
ラグビー
スキー
ゴルフ
サッカー
マラソン
カヌー

フ	カ	オ	マ	ー
ル	オ	ラ	イ	カ
ゴ	ソ	グ	テ	ツ
ソ	ム	ビ	カ	サ
カ	又	ー	キ	ス

※答えは来月号にて！

- 先月の答え ①エ ②カ ③イ ④オ ⑤ア ⑥ウ
 □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 貞益佳子さん（石の原）

そば打ち教室を開催しました！

12月27日(月) 9時~15時 参加者: 30名



皆さん、慣れた手つきで、スムーズにそばが出来ました！



自分で打ったそば、とっても美味しいよ！

OOMUKAI TIMES

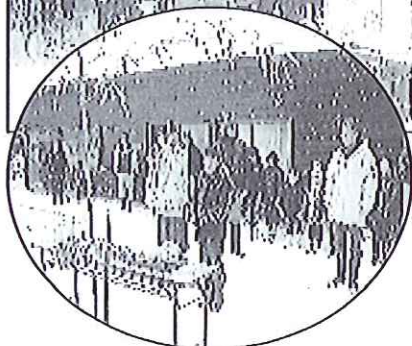
第46号 / 2月1日発行
大向地区 人口 437人 (男性199人 女性238人)
世帯数 201世帯 12/30現在

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



とんど焼き&ふれあいの集い、 大雪の中



かんばんーい!

一月十六日(日曜)
日)にとんど焼き(二
俣神社)と、新春ふれ
あいの集い(向道湖ふ
れあいの家)が開催さ
れました。

とんど焼きは、大荒
れの天候ではありま
したが、教育文化部の
お世話により、無事に
神事を執り行うこと
ができました。

また、新春ふれあいの
集いは、栢原支所長
から乾杯のご発声を
いただき、楽しく、盛
大に開催されました。
(参加された皆さん。

二日酔いは大丈夫で
したか?)

今年も、元気いっば
いで楽しい大向地区
行事の始まりです!

2月の予定(大向地区)

日	曜日	行事予定
1	火	可燃/その他プラ/紙・布類
2	水	料理教室(9:00～ 大向公民館)
3	木	
4	金	伝統芸能発表会(14:30～)翔北中学校
5	土	やまびこ号巡回(10:00～10:40)大向公民館
6	日	
7	月	
8	火	可燃/不燃/容器プラ
9	水	
10	木	
11	金	建国記念の日
12	土	
13	日	
14	月	
15	火	可燃/びん・缶・ペット
16	水	
17	木	
18	金	
19	土	
20	日	
21	月	
22	火	可燃/処理困難物/容器プラ
23	水	やまびこ号巡回(10:00～10:40)大向公民館
24	木	税申告相談日(13:30～15:30)大向公民館
25	金	
26	土	
27	日	
28	月	

イベント情報

※料理教室が開催されます！

日時:平成23年2月2日(水曜日)9:00～

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:季節感を味わう料理

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！

Welcome 大向公民館!

市では、公民館を地元のより多くの方に利用して頂きたいと思っています。そこで、皆様のご意見を参考に、今まで公民館とは縁遠かった皆さんにも、気軽に公民館を覗いてもらえるような新しい企画を考えていきたいと思ひます。公民館で企画してほしい講座、自分で学んでみたい事等々、ご意見をお聞かせください。



税の申告について

今年から大向公民館での申告は、2月24日(木) 13:30~15:30と
なひます。午前の受付はありませんで、ご注意下さい。

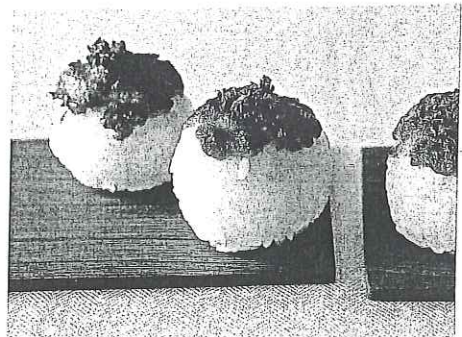
第11回

超簡単スピードレシピ

今回は大向の美味しいお米と、
ご飯に合うみそを組み合わせて
カレーみそマヨの焼きおむすび です。

【材料(2人分)】

- ・ご飯……茶わん大2杯分
- ・カレーみそマヨ
 - みそ……大さじ1
 - カレー粉……小さじ1/4
 - マヨネーズ…大さじ1
- ・パセリのみじん切り……少々



【作り方】

- ① カレーみそマヨの材料は混ぜ合わせる。
- ② ご飯は4等分にし、塩水をつけた手で丸くにぎる。
- ③ ②に①をぬり、オーフントースターで焼き色がつくまで3~4分焼き、パセリをふる。