

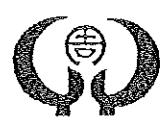
(1)

平成11年5月号

周陽地区コミュニティ・公民館だより

第204号

記事と情報は下記へ
周陽公民館
528-6515



ふれあい

5月の資源回収日は16日(第3日曜日)です。



新緑の中、新入生を迎えての登校風景。
新しい学年にもう慣れましたか。



■5月の『土曜日おもしろ文庫』は、8日(土)です。

(4)

『新年度』

周陽二丁目 1・K

桜の花も「チラホラ」と散りはじめ、
新しい年度がやってきました。毎年この
時期になると何か「ワクワク」します。
今年四月から、我が家にも「ピカピカ」
の一年生になつたばかりの子どもがいま
すが、本人は結構落ちついているみたい
だけど、母親の方が「ドキドキ」の連続
です。

「学校までちゃんと行けるかな。友達
とうまくやつてるだろうか?」とか、考
えたらきりがないです。学校から帰つて
きて、子どもから「今日○○をしたんだ
よ。新しい友達ができたよ」などと聞く
と、カッコつけた言い方だけど「大きく
なつたんだなー!」と思い、何かさみし
いような気がします。
これから先には、まだまだたくさんの方
があるけど、今まで通り明るく元気に
頑張ってほしいと思います。
子どもに贈る言葉として、「いっぱい
遊んでいっぱい楽しい思い出をつくつて

ね。」おつと、それと、勉強も頑張つて
ね。最後に、この春進級、進学の方、新し
い事をしようと思っている人、皆さんに
“おめでとうございます”

公民館
外句教室
四月十四日

蓬餅・桜餅・青饅頭

赤松 蕙子 選

春愁や墓地跡に寄す波の音

茂子

花曇り津和野の町を通る汽車

惠美子

春嵐沖の白波牙のごと

千鶴子

天守への急階段や花の昼

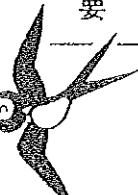
滝子

裏山に人来てをりぬ花馬酔木

智

お見合いの人に嫁がむ桜餅

礼以子



交通安全教室
高齢者対象の交通安全教室が左記の要
領で開かれます。多数ご参加下さい。

◎日 時 五月十八日(火)
午後六時三十分より
◎場 所 周陽公民館 中会議室
◎講 師 徳山警察署員
◎問 合 わせ 周陽公民館
(六二八一六五一五)

この人の紹介

五月の主な行事

サッカー
中国大会に
参加して

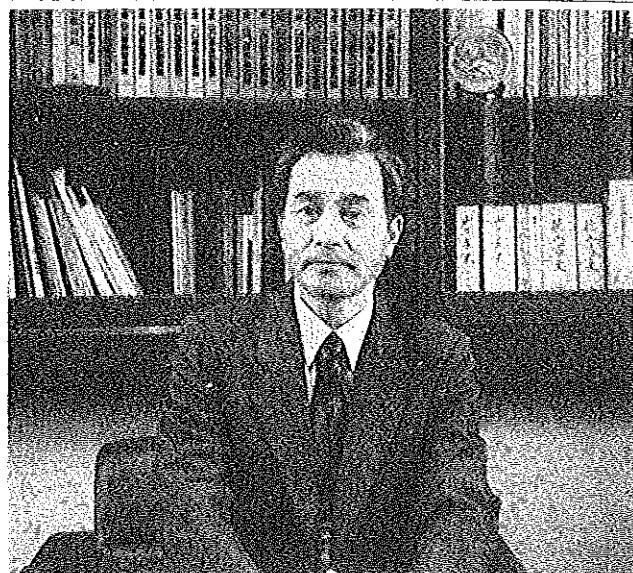
この四月より周陽中学校の校長先生として須金中より来られました。

☆ご家族は「両親、妻、子どもの六人家族です」

☆ご趣味は「アマチュア無線、最近はパソコンのEメールもしています」

(他にもいろいろされているようです)

(地区住民として、私たちもあたたかく向き合える環境をつくりたいと思いました)

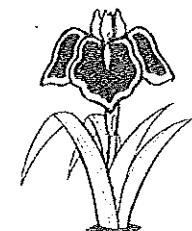


(公) 小	一・六日	あいさつ運動
(公) 中	八日	新体力テスト
(公) 中	八日	おもしろ文庫
(公) 中	八日	三年修学旅行
(公) 中	八日	二年宿泊訓練
(公) 中	十日	一年バス旅行
(公) 幼	十日	グリーンベルト清掃
(公) 幼	十日	P.T.A.総会
(公) 小	十日～十四日	家庭訪問
(公) 幼	十六日	資源回収
(公) 中	十七日	健康相談
(公) 中	二十三日	食事交歓会
(公) 小	二十九日～二十一日	六年修学旅行
(公) 中	二十九日～二十一日	六年修学旅行
(公) 中	二十九日	中間試験
(公) 小	二十八日	日曜参観日
(公) 小	二十八日	一年遠足

先生の語られる教育の事、子どもたちの事も力強く、「若さにはかないません」と言われる言葉の中にも、新しい風が吹くだろうと感じた一時でした。

※行事の内容・変更等についてはそれぞれ該当する場所へお問い合わせ下さい。

(幼) 幼稚園
(小) 小学校
(中) 中学校
(公) 公民館



* * * お知らせ * * * *
くつがん鳥はなくなりましたが、
図書券の引換えは六月末まで行つて
おります。お手元に、補助券を貼つ
た台紙を持っている方は、交換をお
早めに!

三月二十六、二十七、二十八日にかけて、同じ周陽小の吉原君、有近君と、徳山F.C.の一員として中国少年サッカー大会に参加しました。

この大会は、中国五県の代表の十六チームが鳥取の三会場で対戦しました。初日から三日間ずっと雨で、とても寒く、グラウンドも水たまりだらけで最悪でした。でも決勝は、Jリーグも使用する鳥取バードスタジアムというとてもきれいな会場で行われました。同じ山口県の代表の光F.C.との対戦でした。でも、いつも練習試合をしていてなれているチームだったし、準決勝でPKで勝ち上ががつて、運もついていたので、絶対勝てると思っていました。結果一対〇で優勝する事ができました。

そして、優秀選手十五人の中に、僕の名前があつた時は、本当にうれしかったです。かんとくやコートのおかげです。ありがとうございました。お父さん、お母さんたちも応援ありがとうございました。ぼくたちにとって、六年生最後になりました。ぼくたちにとって、六年生最後になりました。



今岡聰志

料理メモ
山菜ご飯

[材料] (4人分)

米タケノコ	300g	束本宜
ワラビ	1/4	適
フキ	2	適
セリ	15～20g	10cm角々
チリメンジャコ	15～20g	少々
だし昆布	10cm角々	少々
木の芽	大さじ2½	大さじ2½
しょうゆ	大さじ2½	大さじ2
塩	少々	少々
酒	大さじ2	大さじ2

(下ごしらえ)

- タケノコは皮のまま40分ゆで、冷めるまで漬けておき、水にさらす。
- ワラビは、木灰か重曹をふりかけ、熱湯をかぶるくらい回しかけ、おとしふたをして、冷めるまで置き冷水にさらす。
- フキは、塩をふり板ずりし、沸騰したお湯にバラバラと入れ1～2分ゆで水にさらし皮をむく。
- セリは、熱湯に塩を入れ、さっとゆでる。
- チリメンジャコは熱湯をさっとぐらせておく。

(作り方)

- 洗い米に同量の水を加える。
- 切り目を入れた昆布、チリメンジャコ、タケノコのうす切りと調味料を加えて炊く。
- 沸騰したら昆布を取り出し、小さく切ったワラビとフキを加え、10分間むらす。
- 炊き上がったら、セリを小さく切って入れ、かるく混ぜ、おひつに移す。
- 器に盛り、木の芽を散らす。