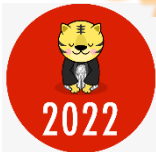


コミュニティだより TAKAMIZU 第72号

令和4年 1月 1日 発行
編集発行
高水まちづくり推進協議会
高水市民センター
電話 92-0173 Fax 92-0174
E-mail km-taka-ko@city.shunan.lg.jp

周南市内各地区の市民センター便りは、インターネットで見ることができます。
詳しくは、「しゅうなん地域づくり応援サイト」をご覧ください。

～令和4年もよろしくお願ひ申し上げます～



明けましておめでとうございます。
昨年は、コロナ禍により行事の開催が難しい中、皆様の温かいご理解とご協力により、高水地区の地域づくりに励むことが出来ました。
どうぞ、本年も変わらぬご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆様方にとってこの一年が素晴らしい年になりますよう祈念申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。



年初めの一週間だけ設置する予定ですので、是非ご覧にいらっしやってください。
華やかなお正月らしい雰囲気です！

輝きクラブ周南熊毛支部の方々のご厚意で、毎年、市民センターに立派な門松を設置していただいております。いつもありがとうございます！

防災ラジオを配ります！

- ・自主防災協議会
- ・自治会連合会

より大事なお知らせ

総務省より通達のあった法令改正(無線設備規則)に伴い、高水地区で現在運用・稼働中の旧型防災行政無線が、今後は使えなくなってしまう予定です。

これを受け、高水地区自主防災協議会と高水地区自治会連合会の合同会議において、市で配備されている「防災ラジオ」を配布することとしました。これまでの代替となる、災害時等における情報収集の新たな手段の一つとして、皆様の防災活動に役立ててもらうため、希望される世帯に無料で提供いたします。

順次、各自治会に配布する予定で、年間に「自主防災協議会のブロックのうち1～2ブロック」程となります。詳細は、改めて文書を配布いたしますので、そちらでご確認ください。

※) 配布時期や数に関して、状況に応じて変更することがあります。
※) およそ3～4単位自治会で1ブロックを形成しています。

募金のご協力、ありがとうございました

周南市子ども会連合会熊毛支部の呼びかけにより、山口県共同募金の一環として「仲良し助け合い募金」が行われました。
コロナ禍に伴い、例年行われる贈呈式は中止となりましたが、たくさんの募金に感謝の声をいただきました。

児童の皆さんが、思いやりや助け合いの心のもと、快く協力してくれました。ありがとうございました。



こんなにたくさん集まったよ



地域のおじさん

おばさん運動

11月10日(水)の高水小学校一斉下校にあわせて、見守り隊(高水地区校外育成協議会)が児童の見守り活動を行いました。

高水地区では、現在大変多くの隊員の方に、地域の見守り活動のご協力をいただいております。子どもたちは、日頃の感謝と共に元氣いっぱい挨拶を笑顔で届けました。

また、夏休みに募集しました標語コンクールの表彰式を行いました。4年生から6年生が「あいさつ運動」について、たくさん応募してくれました。

その中から特に優秀な6作品を看板にして、小学校前の市道に設置しました。皆さん、是非ご覧になってください。



表彰式は
少し緊張気味

どんど焼きが

行われます!

1月8日(土)午前9時から、高水小学校のグラウンドで、どんど焼きを行います。

この行事は、高水校区子ども会育成会が主催(まちづくり推進協議会・高水地区社会福祉協議会による共催)で開催され、毎年、地域の方々にも準備などのご協力をいただいております。

詳しくは、別途回覧板を回していただきますので、そちらをご確認ください。

当日は、是非足を運んでいただき、皆さんで火を囲みながら、一年の無病息災を祈りましょう。



去年の様子

花壇コンクール 学校の部 最優秀賞

高水小学校が、花壇コンクールで最優秀賞を受賞しました。何と、これで3年連続最優秀賞という偉業達成です。

「地域住民が協力して作り上げたメリハリとポリシーのある花壇」との評価でした。

本当におめでとうございます。



食生活改善推進員(ヘルスマイト)さん 旬の健康食 レシピご紹介

健康・地産地消・郷土料理や伝統料理などをスローガンに、楽しい食生活をサポートして下さる方々です。「食べる=生きる」ということから、「食と命の関係」を一緒に考えていきましょう。

～大根と豚バラ肉の煮物～

大根	250g
豚バラ肉	100g
ねぎ	10g
しょうが	20g
昆布	5g
塩	1g
醤油	9g
砂糖	9g
みりん	18g



【熱量 272kcal 塩分 1.3g】

①大根は皮をむいて1.5㍉厚さの半月切り、熱湯でかために茹でる。

②鍋に豚バラ肉とかぶるうらいの水、ザク切りしたねぎ、薄切りしたしょうがを入れて20分ほど灰汁を取りながら茹でる。1㍉厚さに切る。煮汁は取っておく。

③汚れを拭いた昆布を鍋に敷き、①の大根と②の豚肉を入れ、濾した豚の茹で汁をヒタヒタに加えて弱火で10分煮る。塩、醤油、砂糖、みりんの順に加えて一煮立ちさせ、弱火でさらに30分ほど煮る。

④煮た昆布を細かく切り、針生姜と共に盛る。

