

# OOMUKAI TIMES



第183号/2022年8月1日発行

編集発行：大向市民センター（愛称：きんぼー館）

☎：88-0312 E-Mail：oomukai-ko@city.shunan.lg.jp

↑情報があればこちらまで！↑

Webではカラー版をご覧になれます QRコード→

<http://shunan-chiikijoho.jp/council/omukai>



大向地区の人口 前月比

男性 132人 (±0人)

女性 165人 (-1人)

総人口 297人 (-1人)

世帯数 168世帯 (±0世帯)

高齢化率 65.9% 7/1 現在

## 錦川一斉清掃を実施しました



(開会式)



(作業風景)



7月3日(日)に清流錦川一斉清掃大作戦が実施されました。これは、「錦の清い川」を保全する協議会が主催しており、平成20年度から清流錦川の豊かな自然環境の保全と清流の正常な機能維持を図ることを目的に開催しております。しかし、ここ数年は新型コロナウイルスや悪天候の影響で開催をしておりますが、今年は無事開催することができました。ご参加くださいました皆さま、誠にありがとうございました。

錦川は筋ヶ岳(あざみだけ)を源とし、瀬戸内海に流下している全長約124kmの山口県一の2級河川で、流域は自然に恵まれ様々な樹林、植物が群生し、多種多様な生物、魚類が生息しています。また、下流は国の名勝の指定となっており、錦帯橋があり、風光明媚な観光地となっています。

教えてきんぼーくん



(錦川)



ぶらりと

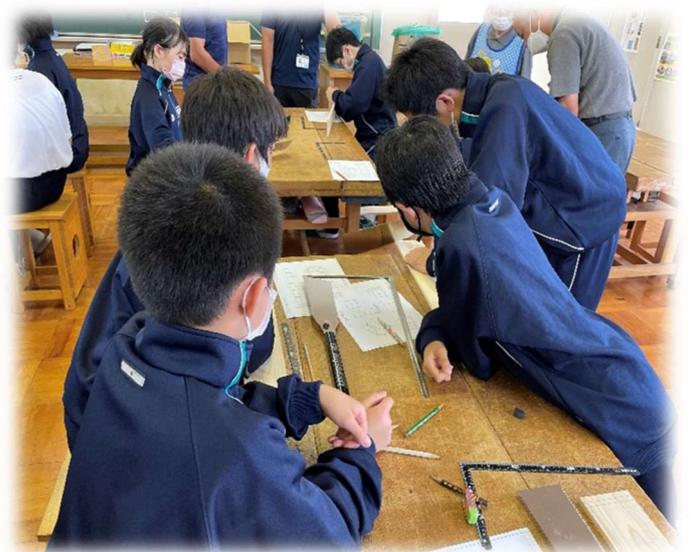
# きんぽーくん 行こう〜!!



須々万中学校へ授業のお手伝いに！！

先日、須々万中学校へ技術の授業のお手伝いに行ってきました。今回参加させていただいた1年生のクラスでは、1人が1つのペン立てを作成するそうで、慣れない作業も地域の方のアドバイスを聞きながら、一生懸命取り組んでいました。完成が楽しみです！

須々万中学校では、技術の授業でお手伝いをしていただける地域の方を募集しています。内容としては、生徒の補助を中心に行っていただきます。ご協力いただける方は、大向市民センター（TEL0834-88-0312）までご連絡ください！



## 地域の掲示板

このコーナーでは、大向地区の団体や個人から地域にお知らせしたい情報を紹介します。内容に関するご質問や掲載したいことなどございましたら、大向市民センターへご連絡ください。

### 大向コミュニティ推進連絡協議会からのお知らせ 大向地区 夏の行事について

梅雨も明け、今年も暑さ厳しい季節となりましたが、皆様には益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染症について、全国的にも未だ終息が見通せず、山口県内でも感染者数が増えている状況です。そこで、楽しみにされている皆様には申し訳ありませんが、今年度も夏祭りは中止とさせていただきます、慰霊祭につきましては感染症対策を徹底したうえで、新精霊および戦没者に対してご冥福をお祈りする合同慰霊祭として開催いたします。

また、8月14日(日)20時00分から今年度も3分ほどの間、花火の打ち上げを行う予定です。詳細につきましては、別添チラシでご確認ください。

今後とも地域の皆様の交流の助けとなる活動を目指して参りますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

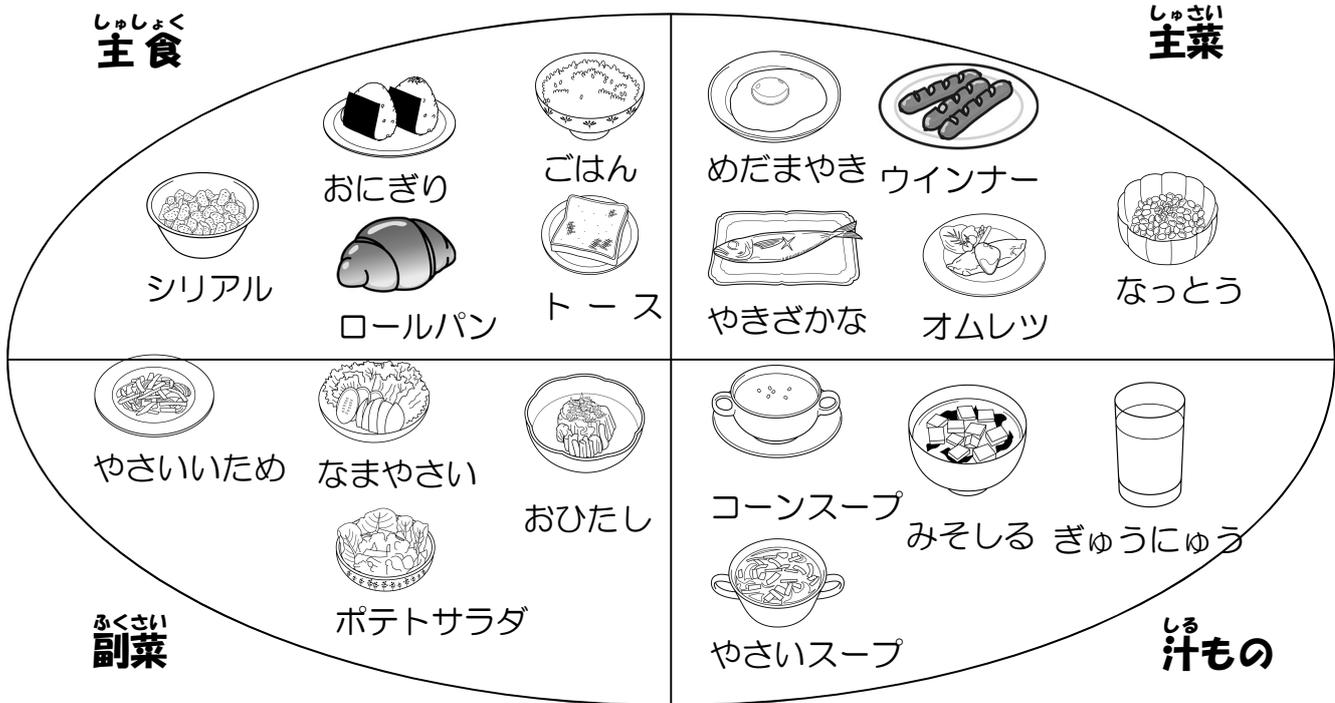
## 8月の行事予定

- |            |                               |
|------------|-------------------------------|
| ・ 合同慰霊祭    | 8月14日(日) 18:00~ (場所:大向市民センター) |
| ・ いきいき百歳体操 | 毎週月曜日 10:00~                  |
| ・ 健康マーじゃん  | 毎週月曜日 13:00~                  |
| ・ 料理教室     | 8月4日 9:00~ (毎月第1木曜日)          |
| ・ やまびこ号巡回日 | 8月5日(金)、24日(水) 14:30~15:00    |

# ちょっと一息

主食 + 主菜 + 副菜や汁もの がそろった朝食を食べましょう。

どのように組み合わせてもOK！チャレンジしてみましょう！



今月のおすすめメニュー

## マーボー豆腐 (4人分)

(材料)

豆腐…1丁 豚肉ミンチ…100g  
 干し椎茸…4g にんじん…60g  
 たまねぎ…220g ねぎ…20g  
 しょうが・にんにく…各3g  
 酒・砂糖・中華だし…各4g  
 片栗粉・ごま油・濃口醤油…各8g  
 豆板醤…お好みで 赤みそ…20g  
 水…1カップ

(作り方)

- ① 干し椎茸は水で戻す。干し椎茸、しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎはみじん切りにする。ねぎは小口切りにする。
- ② ごま油を熱し、にんにく、しょうがを炒める。豚肉を入れて炒める。たまねぎ、にんじんを入れ炒める。蓋をする。
- ③ 干し椎茸、椎茸の戻し汁、水、調味料、赤みそ、豆板醤を加える。
- ④ 豆腐を加えて煮る。
- ⑤ 水溶き片栗粉、ねぎを加える。

給食でも残食の少ない、人気メニューです！

