

コミュニティだより

ふるさと



姫川原地区コミュニティ運営協議会
2012. 11. 10 No.94

第8回 マスターズソフトボール大会

第8回 マスターズソフトボール大会

“姫川原鳥坂ヤンキース”

今年もがんばりました。

来年はもう
一つ上を狙
います

第3位!



11月の主な行事予定

10日(土)	ふるさと発行	コミュニティ
11日(日)	北部体協交流会	体協
11日(日)	さくらプロジェクト植樹会	コミュニティ
12日(月)	親子クッキング(5歳児)	保育園
16日(金)	ニュースポーツフェスティバル	体協
16日(金)	ひめっこ広場	保育園
22日(木)	消防署との合同訓練 (近隣のけさご声をかけます)	保育園

12月の主な行事予定

8日(土)	生活発表会	保育園
9日(日)	ソフトバレーボール大会	体協
10日(月)	ふるさと発行	コミュニティ
13日(木)	もちつき	保育園
14日(金)	ひめっこ広場	保育園
21日(金)	クリスマス会	保育園

きもだめし大会がありました!

10月13日姫川原小学校できもだめし大会がありました。

体育館ではこわーいドラマの放映、玄関前から4階までがきもだめし会場となっていました。私も参加しましたが大人でも怖い\ (〇〇〇) / !

参加した1年生と幽霊さんたちに話を聞いてきました。 by kazumi



こわかったけど楽しかったよ!!
びっくりして逆にお化けをおどろかせ
ちゃった(*^_^*)
また来年も出たい!! 1年生



夜の学校って怖い...

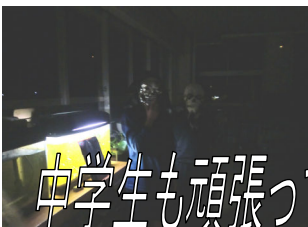


夜の音楽室...

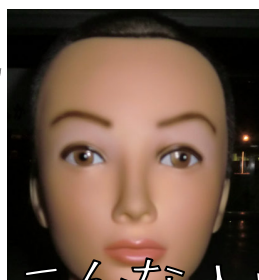


驚いてくれて良かったです。都合が合えば
来年も参加したいです。

中学生 ●●さん ●●さん



中学生も頑張ってくれました!



こんな人突然現れたら
あなたならどうしますか?



怖いDVD視聴...

10月20日(土) 地区合同 文化祭

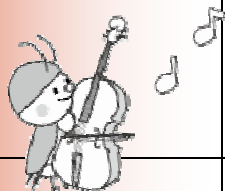
★学習発表会のプログラムをフォトギャラリーに

してみました★

《第1部》

AM9:00～10:20

全校合唱



【1年】

はじめのことは～
みんな仲良し、みんな友達



【2年】

みどりの教室



【3年】

ブドウでつながる
ブドウで広がる



【4年】

川のひみつ探検隊



【5年】

奮闘！姫クローバー米

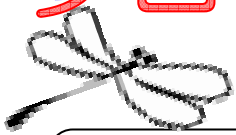


【6年】

卒業証書への道のり

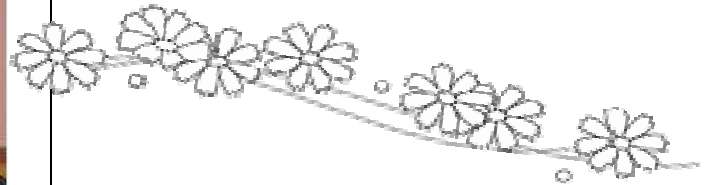
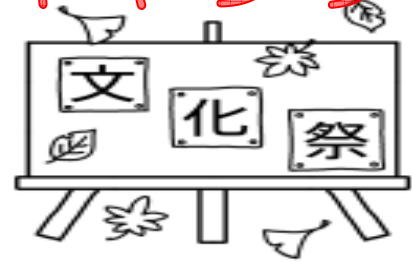


プログラム フォトギャラリー



《第2部》

AM10:30~11:20



コミュニティ会長
ごあいさつ



保育園



鳥坂小唄保存会



だんだんどうも一座
With 壮年会



全校発表



校長先生
ごあいさつ



楽しい

1日でした。



10月21日(日)

八幡社 秋祭り

姫川原八幡社では恒例の秋祭りが行われました。今年も、大字協議会の皆さんや、秋祭り実行委員会の各種団体の皆さんが協力し、秋晴れの中、お神輿や露天出店など、お祭りを盛大に盛り上げていただきました。

さて、今年の「ふるさと」はちょっと視点を変え、毎年美味しい「とん汁」を振舞って下さる「食生活推進委員（食推）」の皆さんにスポットをあて、とん汁作りの様子を取材！そして、その美味しさの「秘密のレシピ」を大公開して下さいました。これは必見ですよ！！



↑ お神輿出発前のお祓い

秋祭りでおみこしをかつぎました。せげとどがなくてたい人でした。かついでいる時には足がすぶくいたくてたい人でした。外がすぶくあつくてあせをききました。でもそのあとのじんじゅでのとんじるとおにぎりがつぶくおもしろかったです。じゃがバターもすぶくおもしろかったです。でもわたしが一番おもしろかったのはわたあめです。中学生が作ってくれたわたあめが瓶よりも大きくてすぶくうれしかったです。わたあめが何回も食べれたのですぶくうれしかったです。来年もがんばってかつぎたいです。

4年

「とん汁レシピ初公開」 by 食推

これから寒い季節になります。寒い時には、熱々の秋野菜の具たくさん豚汁を作ってみてはいかがでしょうか…体が温まりますよ。野菜の切り方、分量はご家庭での作り方で…



★秋野菜の具たくさん豚汁★

〔作り方〕

- ① 肉とそぎ切りしたゴボウとみじん切りした生姜をフライパンで炒める。
- ② 鍋に水を入れて火にかける。
- ③ たまねぎ、大根を鍋に入れる。
- ④ 味噌とだしを少し入れる。
- ⑤ ①を入れる。
- ⑥ ⑤に人参、こんにゃく、じゃがいもを入れる。
- ⑦ 湯通しした油揚げと白菜を入れる。
- ⑧ 味噌とだしで味を調えてから、豆腐を入れる。
- ⑨ 火を止めて、長ねぎを斜め薄切りにしたものを入れて、完成。

◆ポイント◆

- 肉とゴボウと生姜を油で炒めるのは、肉の旨みを閉じ込め、肉の臭みを取るためです。
- 先に味噌とだしを少し入れるのは、具材に味をなじませるためです。

食推の皆さん！ご協力、ありがとうございました！