

第7回

八重瀬町公民館まつり



テーマ

趣味を生かし、心のやすらぎを求めるサークル活動

3月3日(土)

【囲碁大会】
午前9時00分から

【将棋大会】
午前9時00分から

【展示発表】
午前10時から

3月4日(日)

【親子のひろば】
午前10時から

【舞台発表】
午前11時30分から

【展示発表】
午前10時から



民族歌舞団「花こま」の公演、その他体験コーナーやサークル発表など、楽しい内容盛りだくさんで皆様のご来場お待ちしております。

みなさんのご来場を心よりお待ちしております。

お問い合わせ先 八重瀬町中央公民館 TEL998-8383

八重瀬町学校支援 地域本部事業

今年度よりスタートした事業です。一歩ずつではありますが・・・
地域のボランティアの皆さんの温かい気持ちに助けられ。
活動報告をできるようになりました。

◆実施している活動

- ・学習支援
- ・下校時巡視パトロール
- ・環境整備
- ・行事の補助（大型バス送迎など）

◆代表的・特徴的な活動

- ・下校時の安全指導及び巡回パトロール
- ・学習支援として補習指導
- ・総合学習の授業で地域の歴史や農業に詳しい方の調べ学習支援
- ・学校での行事の支援

みなさんも

できることからかまいません。

ボランティアに加入しませんか？
お待ちしております。



その他、いろいろな分野で活動していきたいと考えています

お問い合わせ先 八重瀬町学校支援地域本部事業 事務所 TEL098-998-7131 コーディネーター 嘉数・山川



材料

ワサビ漬け

大根 1kg
塩 30g
ワサビ粉 30g
砂糖 280g
酢 90cc
ビール 70cc

牛乳漬け

大根 1.5kg
牛乳 100cc
塩 40g
砂糖 400g
酢 100g

(辛いのが好みの方は赤唐辛子を入れてもおいしいですよ)

ドラゴンフルーツ漬け

大根 1kg
ドラゴンフルーツ... 中1個
塩 30g
砂糖 280g
酢 90cc

作り方

- ①大根は皮をむきスライスする。
- ②保存パックに大根と他の材料を入れまぜ、封をして揉み、冷蔵庫に入れる。
- ③4、5日後が食べごろです。冷蔵庫で1ヶ月もちます。

※ワサビ漬けは、漬け込むほど辛さがまろやかになります。辛いのが好みの方は早めに食べてください。

「大根の三色漬け」



~~レシピ募集！~~

野菜を使ったメニューを募集します。
料理の種類は問いません。
(おやつ、ドリンク、etc...)

応募は、八重瀬町商工会
☎998-4334 FAX 998-6743



このマークの貼ってあるお店に
応募用紙があります。



レシピ考案者：平田美根子(仲座)

ワサビ漬けは、お好みで
セロリを入れても
おいしいですよ！