



菊池たばこ販売協同組合が 清掃ボランティアを行ないました

9月12日、菊池たばこ販売協同組合(村山政義理事長)の組合員12人がユーパレス弁天周辺の清掃活動を行ないました。これは、清掃ボランティアを通して、喫煙マナーの向上や環境美化意識の定着を目的に毎年行なっているものです。残暑の厳しい中、参加者は額に汗を流しながら、沿道などに落ちているたばこの吸い殻やペットボトルなどを拾いました。



菊池たばこ販売協同組合の皆さん

ともに歩んで50年 第66回熊日金婚夫婦表彰・市金婚夫婦表彰

9月13日、『ヴィーブル』文化会館で第66回熊日金婚夫婦表彰・市金婚夫婦表彰式を行ないました。ことしは、1974年(昭和49年)に結婚した夫婦50組が出席。代表して岩下哲夫さん、悦子さん夫婦(御代志)へ市長から表彰状を渡しました。受賞者を代表して、青木建二さん、正代さん夫婦(上庄)が「互いに信頼し合い、健やかで幸せな生活を過ごしていきます」と謝辞を述べました。



市長と岩下さん夫婦



青木さん夫婦

菊池南部区長協議会体育大会に 参加しました

10月5日、『ヴィーブル』メインアリーナで菊池南部区長協議会体育大会が開催されました。これは、本市・菊陽町・大津町の区長(自治会長)の交流を深め、菊池南部の地域コミュニティの活性化を図ることを目的とし、本市からは16人が出場しました。各市町のチームに分かれ、アジャタ(玉入れ)のタイムを楽しみながら競い合い、より一層親睦を深める良い機会となりました。



アジャタの様子

第46回熊日旗学童軟式野球熊本県大会 南ヶ丘ガッツ準優勝

8月20日、県民総合運動公園野球場で熊日旗学童軟式野球熊本県大会の準決勝、決勝が行なわれました。南ヶ丘ガッツが県内32チームによるトーナメントを勝ち上がり、準優勝しました。主将の奥村淳平さん(南ヶ丘小6年)は「優勝には届きませんでしたが、今までみんなで頑張ってきた結果だと思います。これからも優勝目指して頑張ります」と話しました。



南ヶ丘ガッツの皆さん

九州少年少女レスリング選手権大会 熊本レスリングクラブの選手が活躍

8月24・25日、玉名市桃田総合運動公園体育館で第11回ジュニア玉名杯九州少年少女レスリング選手権大会が開催され、熊本レスリングクラブ(磯川五生代表)の選手が出場しました。**個人戦** 幼年の部で池崎奏祐さんが優勝、池崎要祐さんが3位、小学3・4年の部で池崎悠馬さんが準優勝 **団体戦** 低学年の部で池崎健悟さん、本藤聖菜さん、奏祐さんが出場し準優勝しました。



左から悠馬さん(南ヶ丘小4年)、奏祐さん・要祐さん(すずかけ台保育園年中)、聖菜さん(西合志東小2年)、健悟さん(南ヶ丘小2年)

合志市フューチャーズ、 九州4県、総勢92チームの頂点

8月24日から4日間にわたり、『第25回熊日旗争奪長洲町少年野球大会』が玉名市を主会場に開催され、合志市フューチャーズが九州4県、総勢92チームによる接戦を制し見事優勝しました。キャプテンの松永桜太さん(西合志東小6年)は、「一人一人が自分の役割、長所を活かし優勝できました。これからも一戦一戦、一丸となって頑張っていきます」と話しました。



合志市フューチャーズの皆さん

第2回算数・数学サロンinすずかけ台 体験イベント開催

8月31日、すずかけ台コミュニティセンターですずかけ台自治会が第2回算数・数学サロンを開催しました。算数・数学を通して、こどもたちに興味や関心をもってほしいという思いから開いたものです。約100人が参加し、こどもたちは楽しく算数・数学を体験しました。自治会長の松崎和寛さんは「第2回も皆さんに楽しんでもらえたこと嬉しく思います」と笑顔で話しました。



算数・数学サロンの様子



食生活改善推進員さんの
健康食レシピ

やさいたっぷりポトフ

たくさんのおいしいでも煮込むことでかさが減り、量を食えることができます。
寒い日には温かいやさいたっぷりのポトフを食べて体を芯から温めましょう。

材料(4人分)

手羽先 …………… 4個
ジャガイモ(中) …………… 4個
タマネギ(中) …………… 2個
ニンジン(中) …………… 2本
キャベツ …………… 1/3個
ウインナー …………… 4本
コンソメ …………… 16g
こしょう …………… 少々

作り方

① 手羽先は湯通しする。
② ジャガイモは皮をむき、半分に切る。タマネギは半分に切り、縦に3,4本の切れ目を入れておく。ニンジンは4cmの長さに切り、大きいところは4つに割り、細いところは2つに切る。キャベツは芯をつけたまま縦4等分にする。
③ ウインナーは浅く切れ目を入れる。

④ ①を大きめの鍋に入れジャガイモ、ニンジンと一緒に材料より多めの水を入れ火にかける。
⑤ ④に火が通ったらコンソメと、残りの材料を入れて煮込む。
⑥ こしょうで味を調えて器に盛る。



栄養価(1人当り) エネルギー…226kcal たんぱく質…10.2g 塩分…2.1g