



矢具神社 例大祭に合わせ 手作りちょうちんを灯す

11月29日、野々島の老人会『東区長生会』が矢具神社であった例大祭に合わせて、手作りの箱型ちょうちんを境内に飾りました。これは、初めての取り組みで、以前のような活気あふれる地域にしたいという願いが込められています。串下一会長は「初めての活動だったが、想像していたよりも良く感動した。来年は今回以上に、にぎやかにしたい」と話しました。



東区長生会の皆さん
※12月31日、1月1日にも手作りちょうちんを飾りました

こどもたちの門出を全力でサポート 『楽しさ100%！合志市の新一年生大集合！』

12月7日、市文化会館で、市認可保育園連盟保護者会連絡協議会が文化芸術自主事業の一環として、新一年生の交流会を開催しました。参加者は合志吹奏楽団『響』の演奏、ヴィーブル子ども劇団のダンスを、一緒に歌ったり踊ったりして楽しみました。また、近くに座っている、4月から同じ小学校に通うこどもたちがミニゲームをして仲良くなり、友達を作ることができました。



参加者からは「人気の曲が盛りだくさんで嬉しかった」「いきいきと交流する姿を見て成長を感じた」と感想がありました

菊池恵楓園絵画クラブ『金陽会』 4回目となる作品展

12月7日・8日、市教育委員会などは、合志楓の森小・中学校で、菊池恵楓園絵画クラブの作品展『知らないを観に行こう。』を開催しました。今回は、人物や花を題材とした油彩画、鉛筆画など22点を学校内にある地域交流室に展示しました。『金陽会』の作品群は、命の輝きや温かさを感じる「光の絵画」と称され、訪れた人たちが熱心に見入っていました。



2日間で約70人が来場し、作品を鑑賞しました

小中学生応募作品から 税に関する作品の表彰

11月12日、ユーパレス弁天において、菊池地区納税貯蓄組合連合会主催による税に関する作品表彰式が開催されました。結果は次のとおりです。

作文の部

菊池税務署長賞 楠田 敦子(合志中3年)

星子 琉心(合志中3年)

菊池地区納税貯蓄組合連合会会長賞

宮崎 綾葉(合志中3年)

標語の部

菊池地区納税貯蓄組合連合会会長賞

野口 佳音(合志中3年)

書道の部

菊池税務署長賞 田中 颯祐(合志南小6年)

合志市長賞 荒木 望暖(西合志東小4年)

南九州税理士会菊池支部長賞

廣田 千遥(西合志中央小4年)

ポスターの部

菊池地区納税貯蓄組合連合会会長賞

坂井 愛梨(西合志中央小4年)

絵葉書の部

菊池税務署長賞 大庭 美心(西合志中央小6年)



上段左から 宮崎さん、野口さん、星子さん
下段左から 廣田さん、坂井さん、田中さん、大庭さん

MFJモトクロス全国大会 キッズ65クラス3位

11月17日、HSR九州で2024MFJモトクロス全国大会が開催されました。★MOTION RACING★(臺達雄代表)に所属している野口創司さん(合志南小5年)がキッズ65クラスに出場し、3位に入賞しました。

野口さんは「今回は3位という悔しい思いをしました。来年は全国大会優勝とシリーズチャンピオンを目指して頑張ります」と話しました。



①表彰台に上がる野口さん ②大会レース中の様子

明治安田生命が 『私の地元応援募金』寄付金を寄贈

11月22日、市役所で明治安田生命保険相互会社熊本支社が寄付金の寄贈を行ないました。これは同社社員がゆかりのある地域に募金する『私の地元応援募金』と、会社からの寄付を合わせたものです。熊本支社長の梅野勝義さんから市長へ目録が渡され、市長は感謝状を贈りました。市長は「健康増進事業の推進に有効活用します」と謝辞を述べました。



左から 荒木市長、梅野さん

食生活改善推進員さんの健康食レシピ

豚汁

野菜をたっぷり使った豚汁は、具材のうま味が溶け出しています。寒い冬に温かい汁物を食べて、心と体に栄養補給しましょう。

材料(4人分)

煮干し	6g	ダイコン	60g
水	540cc	油揚げ	15g
豚もも肉	90g	コンニャク	60g
酒	小さじ2	生シイタケ	30g
サトイモ	90g	ネギ	15g
ゴボウ	60g	麦味噌	大さじ2
ニンジン	45g		

栄養価(1人当り)
エネルギー…110kcal
たんぱく質…7.8g 塩分…1.3g

作り方

- 煮干しと水でだしをとっておく。
- 豚もも肉を2cm幅くらいに切り、酒をふる。
- サトイモは皮をむいていちょう切りにし水にさらす。
- ゴボウは皮をこそいで、ささがきにする。
- ニンジン、ダイコンはいちょう切りにする。
- 油揚げは油抜きをし、細切りにする。
- コンニャクは下ゆでして短冊切りにする。
- 生シイタケは千切りにする。
- ネギは小口切りにする。
- 鍋に①と③～⑧の材料を入れ火にかける。
- 煮立ったら②の豚肉を加える。
- 材料に火が通ったら、⑨のネギを加えて味噌をとく。

※使用する味噌によって、味噌の量を減らす。