



100歳おめでとうございます

6月に100歳を迎えられた人に、市長からお祝い状とお祝い金が贈られました。



なかむらのりこ
中村 紀子さん
(大正14年6月7日生まれ)



「すっきりと飲みやすい」 合志にこだわった新しい芋焼酎完成

5月28日、ユーパレス弁天で、本市で栽培された新品種のサツマイモ『栗かぐや®』を使った芋焼酎『KAGUYA+』（販売者（同）フードラボマーケティング）の完成発表会が行なわれました。市の農産物の活性化を目指す合志農業活力プロジェクトの支援で開発されたこの焼酎は、ネット販売のほか、電話での注文・配達を受け付けてもしています。（☎080-3344-1897 担当・中地）



完成した焼酎と
乾杯して祝う関係者



▲こちらから
注文できます



父の日に牛乳を贈ろう キャンペーン

6月13日、市役所で、熊本酪農業協同組合女性部が、牛乳の消費拡大を目的とした「父の日に牛乳を贈ろうキャンペーン」を行ないました。

10年以上続く父の日のキャンペーンは菊池地域で始まり、現在では全国で行なわれています。関係者は、「丹精込めて生産した、おいしい牛乳を日頃から多くの人に飲んでもらいたい」と話しています。



おかむらさきこ
岡村久子部長(中央右)と女性部の皆さん

合志市が総合優勝 第76回菊池郡市民体育祭

5月11日～6月22日、菊池地域の各施設で第76回菊池郡市民体育祭が開催されました。本市からは17種目の競技にアスリートたちが出場。熱戦を繰り広げ8種目で勝利を収め、総合優勝に輝きました。この結果をもとに、9月13日(土)～14日(日)と20日(土)～21日(日)に開催される第80回県民体育祭熊本市大会に出場します。



酒水武道館で行なわれた銃剣道競技

総合成績

1位：合志市 2位：菊池市 3位：大津町・菊陽町

競技	優勝	2位	3位
陸上競技(総合)	合志市	菊池市	大津町
ゲートボール	大津町	菊池市A	菊池市B
弓道	合志市	菊池市	大津町
グラウンドゴルフ(男子)	菊陽町A	大津町A	合志市A
グラウンドゴルフ(女子)	大津町A	菊陽町A	菊池市B
軟式野球	菊陽町	菊池市	大津町
バスケットボール(男子)	大津町	合志市	菊陽町
バスケットボール(女子)	大津町	菊池市	—
銃剣道	合志市	菊池市	—
柔道	菊池市	合志市	—
ソフトテニス	合志市	菊池市A	菊陽町
ボウリング	合志市A	大津町	菊陽町A
バドミントン(男子)	合志市B	合志市A	菊陽町
バドミントン(女子)	菊陽町	合志市B	菊池市A
剣道	大津町	合志市A	菊池市B
卓球	菊陽町	合志市B	合志市A
ソフトボール(男子)	合志市	菊池市B	菊池市A
ソフトボール(女子)	菊池市	菊陽町	—
サッカー	合志市B	菊池市A	合志市A
バレーボール(男子)	菊池市	合志市	—

市民生委員・児童委員協議会が PR活動を行ないました

5月12日、市内各小学校校門で市民生委員・児童委員協議会がPR活動としてあいさつ運動を行ないました。また、商業施設前でPR活動用のポケットティッシュとチラシを配布しました。これは、5月12日から18日までの1週間を活動強化週間としているための取り組みです。

市民生委員・児童委員協議会の木村一三会長(榎ノ本)は「こどもたちの明るい声に元気をもらいました。

将来の民生委員・児童委員の候補者が生まれることを期待しています」と語りました。

民生委員・児童委員は、行政をはじめ適切な支援やサービスへの“つなぎ役”として、高齢者、障がい者世帯および児童の見守りや安否確認などにも重要な役割を果たしています。任期は3年で、12月1日付で一斉改選を予定しています。



市内各小学校であいさつ運動を行なった西部民生委員・児童委員



市内商業施設でPR活動を行なった東部民生委員・児童委員



食生活改善推進員さんの
健康食レシピ

鶏肉のかぼちゃミルク煮

夏は汗をたくさんかくことでミネラルが体の外に出てしまいます。不足しがちなミネラルをしっかりとりましょう。

【栄養価】(1人当たり) エネルギー…670kcal たんぱく質…10.8g 塩分…2.9g



材料(4人分)

鶏モモ肉	2枚	しめじ	1袋
塩	小さじ1	チンゲン菜	1株
こしょう	少々	カボチャ	200g
小麦粉	大さじ2	ミックスビーンズ	1袋
タマネギ	1個		50g
ニンジン	1本	牛乳	200cc
ニンニク	1片	鶏ガラスープ素	大さじ1と1/2
オリーブオイル	大さじ2	水	大さじ2

作り方

- ① 鶏モモ肉は一口大に切り、塩・こしょうをふり、小麦粉をまぶす。
- ② タマネギはくし切り、ニンジンは乱切り、ニンニクはみじん切りにする。
- ③ カボチャは皮をむき、煮てつぶし、牛乳と混ぜておく。
- ④ フライパンにオリーブオイルをしき、ニンニクを入れ香りがたったら①を入れて炒める。
- ⑤ 焼き色がついたら、タマネギ、ニンジン、しめじを加えさらに炒める。
- ⑥ ③と鶏ガラスープ、水、ミックスビーンズを加えて蓋をし、時々かき混ぜながら弱火で10分煮る。
- ⑦ 蓋をとり、チンゲン菜を入れ、とろみがつくまで煮る。