

地域の夏まつり



7月から8月にかけて、地元の方々が家族や子どもたちのために準備した夏まつりが各地区で開催されました。7月29日には細田山区で町長・議長を始めとする来賓の方々も出席し開催され、あいにくのお天気でしたが、今回新調した提灯が鮮やかに祭りの夜を彩っていました。

「未来のくるまの絵」コンクール

7月22日・23日、埼玉自動車大学校で車とバイクの祭典「オートジャンボリー2017」が開催されました。

昭和の名車からパトカー、自衛隊車両等の特殊車両、スーパーカー等の展示のほか、和太鼓、チアリーダーディング、バンド演奏などが行われ、来場者9,500人を数えました。

また、小学生対象の「未来のくるまの絵」コンクールでは、伊奈町の小学生を中心として、1,300点を超える作品が集まり、伊奈町から以下の児童が表彰されました。

- 最優秀賞 田口 悠珠 (南小5年)
- 優秀賞 近藤 心 (小室小5年)
- 本田有梨奈 (小室小5年)
- 坂爪 虹太 (小針北小3年)
- 入選 中下 里恋 (小針小6年)
- 清水 瑠菜 (小針小6年)
- 保田 涼香 (小針小6年)
- 須賀 心花 (南小6年)
- 中村こころ (小針北小4年)
- 下山 ほの (小針北小4年)
- 大貫 咲希 (小針小3年)
- 特別賞 吉田 真彩 (小室小6年)
- 西城 美玖 (小室小4年)



カメラ日記

カラオケ連合会 発足35周年記念発表会

7月9日、伊奈町カラオケ連合会発足35周年記念発表会が、総合センター大ホールで開催されました。たくさんの方が日ごろの楽しい練習の成果を披露し、ホールには美声が響いていました。



公園整備ボランティア

7月24日～26日、南中学校生徒が南小・南中学校学区内の公園を整備(掃き掃除、除草)しました。生徒たちのおかげで、公園は綺麗になりました。



防災キャンプ

7月29日～30日に南小学校を会場に、町内の小学4年生から6年生の児童48名とボランティアの中学生23名の参加による、1泊2日の防災キャンプが行われました。



1日目に減災・防災に関する講話とビデオ学習を行い、夕食時には自分たちで作った新聞紙の食器で、ドライカレーを食べました。

2日目は、町消防署員の指導により救助訓練や煙体験、起震車体験などが実施されました。

防災キャンプ実行委員会の運営のもと地域のみなさん、各学校PTA、おやじの会や子ども会などにご協力いただき、無事終了しました。

スポーツの結果

(敬称略)

夏季野球大会
6月11日～7月2日
スポーツ少年グラウンド

Aクラス 優勝 小針ヤンキーズ



Bクラス 優勝 小針ヤンキーズ



Cクラス 優勝 小針ヤンキーズ



ソフトボール協会主催 平成29年度町長杯争奪大会
7月2日～23日 記念公園野球場

一部 優勝 メガ・ジャイアンツ
準優勝 スタークラブ



▲メガ・ジャイアンツ

二部 優勝 モリタ東京製作所
準優勝 エラース



▲モリタ東京製作所

夏季バレーボール大会
6月25日 伊奈中学校体育館

優勝 HONEYS
準優勝 ファミリーズ



▲HONEYS

グラウンドゴルフ連盟主催町民ペア大会
7月6日 記念公園野球場

優勝 星野晃三・星野孝子組
準優勝 佐々木捷・長島和枝組
3位 坪野昭夫・野口あさ子組



ALT's News World No.99

このコーナーは、小・中学校で英語を指導するALT3名が毎月交替で担当します。

Dear Readers,

Today, I would like to talk to you all about a French-Canadian dish called poutine. Poutine is pronounced "pOOH-tin". It is a delicious dish that is often enjoyed at restaurants with family and friends.

Poutine came from Quebec, the French speaking side of Canada. Now, it is very popular across Canada. Many people eat poutine at bars, restaurants, and fast food places.

You may be asking, "What it is poutine?" Well, poutine is a very simple and easy to make dish. Poutine is a mix of french fries, cheese curds, and a brown gravy. The french fries are made extra crispy, and then put on a plate or in a basket. Then, the cheese curds are put on top of the french fries. After that, the gravy is poured over top of the fries and curds. The gravy is a sauce made from chicken, veal, or turkey, and mixed with a beef or chicken stock. It is mildly spiced and has a hint of pepper. That's it! Poutine is only a few ingredients, but it's very tasty!

Nowadays, there are many different types of poutine. Some with meats, sweet potatoes, or other foods in them, and also with no cheese. Regardless of which way you try it, I'm sure you will enjoy it. It might not be very healthy, but it is very delicious! Sincerely, Kyle

みなさん、こんにちは！

今日は、フランス系カナダ料理「Poutine」についてお話ししたいと思います。「Poutine」は「プーティン」と読みます。とてもおいしい料理で、家族や友人とレストランに行った際は、よく注文されます。

プーティンはカナダのなかでもフランス語を話す地域、ケベック州からきた食べ物です。現在では、カナダの全土で人気の食べ物となっており、レストランやバー、ファストフード店でも食べることができます。

みなさんは「プーティンってなに?」と思われるかもしれませんが、プーティンはとてもシンプルで簡単に作ることができる食べ物です。プーティンは、フレンチフライ(フライドポテト)にチーズカード(カッターチーズのようなもの)とグレイビーソースをかけたものです。まず、カリッと揚げたフライドポテトをお皿やバスケットに盛り、その上にチーズカードをかけます。それからその上からグレイビーソースをかけて完成です。グレイビーソースは、鶏肉、子牛肉、七面鳥を牛肉や鶏肉からでる肉汁に混ぜて作られるソースです。最後に少々調味料(コショウなど)を加えてできあがり!とっても簡単でしょう!材料は、たったこれだけですが、とってもおいしいんですよ!

現在では、さまざまな種類のプーティンがあります。肉やジャガイモ、そのほかの食材を混ぜたプーティンもあります。チーズなしプーティンもあるんですよ。

どんなプーティンでもおいしいので、ぜひ一度試してみてください!絶対に気に入ってもらえると思います。あまり健康に良いとは言えませんが、間違いなくおいしいです!では、また。

カイル

お問い合わせは、教育委員会学校教育課へ (ALT…Assistant Language Teacher)