

出かけませんか



チャリティー新曲発表会
町おこしの一環として「伊奈まつり唄」ができました。長谷姉妹(みどり&たかこ)が歌います。

日時 3月9日(日)12時開演
場所 総合センター3階大ホール
長谷 722 6688

第11回絵画サークル
ぱれつと展
1年に1回の作品展です。

日時 3月11日(火)~25日(火)
(初日は13時から、最終日は12時まで)
場所 総合センター2階展示ホール
恩田 722 7297



いな子育てサポートグループ
チエリー あそぼつかい
毎月1回集まって親子で遊んでいます。

日時 3月18日(火)10時~13時
(12時~13時はランチタイム)
場所 本区区民会館
対象 0歳児から未就園の子どもと親
参加費 親子1組200円
淀川 728 1765

映画会

日時 3月16日(日)14時
場所 図書館集会所
題名 「こびと靴屋」「オズの魔法使い」

主催 伊奈映写クラブ
熊谷 721 5247

参加しませんか

カラオケ演歌教室

日時 3月30日(日)13時
場所 総合センター2階ボラ
ンティアビュロー
定員 20名
指導 田中義秋氏
参加費 500円

申・園 田中 723 3239

「篠津桜堤」と
桶川宿ウオーク

期日 4月5日(土)
集合場所 7時30分にJR桶川駅改札前
コース 桶川駅~島村家住宅土蔵~桶川宿本陣遺構~べに花ふるさと館ほか~篠津桜堤
参加費 500円(保険料など) 往復の交通費は別途各自負担

申・園 へに花健歩会(田中) 050 3340 3587

募集します

町野球連盟主催 春季町民野球大会参加チーム

期日 3月30日(日)~毎週日曜日
場所 記念公園野球場
対象 町内に在住・在勤・在学する16歳以上の方で構成されているチーム
個人で参加希望の方は、既存チームを紹介します。

試合方法 トーナメント方式
申・園 3月15日(土)までに湯浅 722 5029へ
組合せ抽選会等詳細は、参加チームに直接連絡します。

町ソフトボール協会主催
春季大会参加チーム

期日 4月13日(日)~27日(日)
場所 記念公園野球場
対象 町内に在住・在勤・協会登録されているチーム
個人で参加希望の方は、既存チームを紹介します。
試合方法 トーナメント方式
初参加チームは三部所属です。

申・園 3月10日(月)までに藤田 721 2133へ

伊奈歌の会

皆で楽しく歌いませんか。
(発声練習・童謡・懐かしい)

歌・最新の曲。見学自由。
日時 毎月第2・4火曜18時~20時
場所 総合センター2階ボラ
ンティアビュロー
講師 中島比呂行氏
会費 月2,000円(資料代別途負担)

岩見田 721 6606

民謡民舞団体連合会
第3回春季発表会出場者

日時 4月20日(日)9時
場所 総合センター3階大ホール
内容 民謡、舞踊の発表
対象 町内に在住・在勤・在学者
募集人員 民謡、舞踊各5曲
参加費 1人2,000円
(組の場合は1人増につき1,000円増)

その他 伴奏者、舞踊テープをご用意ください。
申 はがきに住所、氏名、電話番号を明記し3月15日(土)までに左記のあて先へ郵送
あて先 〒362 0807
伊奈町寿2 39大塚怡子
園 大塚 728 0718

女声合唱 コール・サルビア

ハーマニーを楽しんでみませんか。

広告

中高年のパソコン教室

大勢の中では学びづらい、身近に教えてくれる人がいない、こんな人に最適です。
7周年キャンペーン実施中、14回19,800円

ミップスパソコンスクール伊奈校

小針小学校そば ☎048-728-5552
火~土(9:30~20:20) <http://main.mips-ina.com>



日時 毎月第1・3水曜19時~21時
場所 総合センター
会費 負担あり
園 大熊 721 3892

NPO法人さわやか福祉ネット たすけあい伊奈
ご家族の代わりにお手伝いします。お手伝いしていただける方も募集中です。お電話ください。

事務所 本区区民会館前(東北新幹線下)
園 同事務所 721 9948 (平日10時~15時)



No.241



2月15日から5回にわたって行われる公民館主催のレディースセミナー。今回は、その第1回目となる「誰にでもわかる食品表示の見方」講座にお邪魔してきました。

今回の講座は、県職員が県民の生活に深いテーマや県政について説明する「県政出前講座」を活用したもので、加工食品等の表示や期限表示の見方の解説のほか、食肉衛生検査センターにおける食肉、食鳥検査の内容について講義がありました。

昨今、食品表示の偽装が社会問題となっているせいもあってか、定員を超える42名の方々が受講し、熱心にメモを取る姿も見られました。

そんな中、磯紡子さん（栄北）と前之園伸子さん（栄南）にお話を伺いました。（写真：左から磯さん、前之園さん）

「食品表示の見方」講座を聞いての感想を

「今まで、食品を購入するときには、表示を見たりしていたけれども、食品表示の偽装のニュースを見ると、これは大丈夫なのかしらと不安を感じてしまいます。」と磯さん。

検査センターに運ばれた牛等が食肉となるまでの検査工程のお話を聞いて「細菌や病理、寄生虫の検査等いろいろな精密検査を、一頭一頭行っているということを知りました。大変な作業だと思うけど、しっかり検査していると聞いて安心しました。」と前之園さん。

「その検査の結果、検査頭数のうち食肉として出せずに廃棄する率が、豚では約4割もあると知って、驚きました。」と磯さん。

今回の講座のテーマが、関心の高い話題だけあって、お二人とも「とても勉強になった」と話してくれました。



いしだ そうたろう
石田宗太郎さん
(小室小2年/南本)

かにかをとって、ところどころの紙版画をつくりました。いかの足を波型に切るのが難しかったです。



「かにさんうれしいみんなもうれしい!」

ゆうやけの中で遊んでいる自分をかきました。工夫したところは、雲にわたをつけたところです。



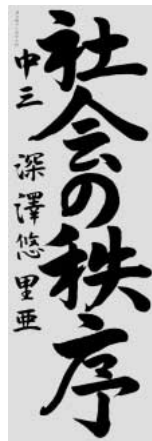
「ゆうやけのうつつ」



いとう けいた
伊藤 啓達さん
(小室小1年/柴中荻)



ふかざわ ゆりあ
深澤悠里亜さん
(小針中3年/羽貫)



たに ともみ
谷 知美さん
(小針中3年/小針内宿)



小・中学生
わたしの作品



豚肉は一口大に切り、Aで下味をつけておく。玉ねぎ、しいたけはせん切り、にんじんは短冊切り、キャベツは2cm角に切る。海老はからをむいて背綿をとる。いかは飾り切りにする。うずらの卵はゆでておく。中華なべに油を熱し、豚肉を炒め、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、キャベツの順に炒める。にスープと海老、いかを加えて煮立たせ、Bで調味して水溶性片栗粉でとろみをつける。うずらの卵とグリーンピースを加える。フライパンに油を熱し、中華そばをほぐして入れ、フライ返しで押し付けるようにしながら炒め焼く。焼きたてのそばを皿に盛り、上に熱いあんをかけ、レモンを添える。

おすすめ No.241
クッキング

五目焼きそば



材料 (6人分)	蒸し焼きそば..... 3玉	にんじん.....40g	塩・砂糖.....各小さじ1
	豚薄切り肉..... 100g	キャベツ.....200g	しょう油.....大さじ1
	しょうが汁.....少々	海老..... 6尾	スープ.....2カップ
	しょう油・酒..... 各小さじ1	いか..... 1杯	片栗粉..... 大さじ1½
	玉ねぎ..... ½個	うずら卵..... 6個	水..... 大さじ3
	しいたけ.....4枚	グリーンピース... 20g	レモン.....½個