

伝言板

伝言板は、八代市内の団体・サークル・グループ・愛好会などが、非営利(宗教・政治・営業以外)で行う活動などの情報を掲載するコーナーです。仲間募集やイベント告知などに利用ください。内容に関する問い合わせは、直接情報提供者へ。

★3月号の掲載申込期間は、1/1(祝)～18(金)です。

◎第64回熊本総合病院市民公開講座

日時/1月23日(水) 午後6時～7時
(受付 午後5時30分～)

場所/同病院
演題/めまいは寝ても治らない
定員/100人
費用/無料(申込不要)
問合せ/同病院☎32-7111

◎平成30年度八代手をつなぐ育成会 「第二回研修会」

日時/2月2日(土) 午前10時～11時40分
場所/やつしろハーモニーホール
内容/「わが子とより良い関係をつくるためのワークショップパート2」をテーマにワークショップを行う

対象/障がいのある子どもの保護者
定員/20人程度
費用/無料
申込期限/1月18日(金)まで
問合せ/八代手をつなぐ育成会事務局
蓑田☎32-2550

◎ねんきん定期便がよくわかる! 女性のためのマネーセミナー

日時/2月2日(土) 午前10時～正午
午後1時30分～3時30分
場所/やつしろハーモニーホール
内容/ねんきん定期便の見方やこれからの金の貯め方などお金の基本が学べるセミナー

対象/女性、カップル、夫婦
定員/各回先着30人(要予約)
費用/無料
その他/随時個別相談受け付け
問合せ/RKKメディアプランニング
☎0120(988)700
(平日午前10時～午後5時)

◎合唱団からたち第33回定期演奏会

日時/2月3日(日) 午後1時30分開場
場所/やつしろハーモニーホール
内容/1部 藤枝作品集
2部 世界の愛唱歌
3部 客演ステージ
4部 初心のうた
5部 ほらね、

費用/500円
問合せ/岩城☎090(5936)0223

◎平成30年度文化庁伝統文化親子 教室発表会

日時/1月14日(祝)
午前9時30分～午後3時30分
開会式: 正午

場所/厚生会館
内容/華道・茶道・書道・日本舞踊・民謡・民俗芸能
費用/無料
問合せ/文化庁伝統文化親子教室
実行委員会
小竹☎090(7459)6077

◎子どもの不登校・進路を考える会 「さなぎの会」12月例会

日時/1月18日(金) 午後7時～9時
場所/麦島コミュニティセンター
内容/元定時制高校の先生を囲んだ茶話会、情報交換会
費用/無料(飲み物は各自準備、自動販売機あり)
問合せ/植草☎35-2190

◎八代美術協会新春展

日時/1月20日(日)～27日(日)
午前10時～午後5時
(最終日は午後4時まで)
場所/シャディ東京画廊
内容/協会員による小作品展を展示
費用/無料
問合せ/鍛本☎090(1970)3894

◎歌の街へようこそ!

～東北・ふるさと熊本に心を寄せて～

日時/1月21日(月) 午後1時30分開演
場所/やつしろハーモニーホール
内容/ピアノ弾き語りなど
費用/1,000円(チャリティ一金)
問合せ/歌の案内人
村井☎090(9597)2350

◎第11回白竜色紙展

日時/1月6日(日)～12日(土)
午前10時～午後5時
(最終日は午後4時まで)
場所/シャディ東京画廊
内容/書、色紙約30点を展示
費用/無料
問合せ/中村☎090(9560)5614

◎第9回Gマザー学級「子どものやる 気を引き出す魔法の言葉」講座

日時/1月13日(日) 午前10時～11時30分
場所/Power English
内容/水本妙子氏(魔法の質問キッズインストラクター)による講演
対象/子どもの教育に関心のある保護者
定員/20人
費用/100円(ドリンク付き)
申込み/LINEID:powerenglishjpまたは
www.powerenglishjp.com/
問合せ/伊藤☎31-5196

◎太田郷小学校どんどや祭り

日時/1月14日(祝)
開会式: 午前9時30分
どんどや点火: 午前10時
バザー: 午前11時
場所/同校
内容/どんどや、抽選会、リサイクルバザー、食バザーなど
問合せ/同校☎32-6143

県内初の快挙

八代の食材で 学校給食甲子園決勝に進出

東陽学校給食センターの栄養教諭松田英津子さんと調理主任黒川知尋さんは、九州・沖縄ブロック代表として、学校給食の日本一を競う「第13回全国学校給食甲子園」の決勝戦に出場し、優秀賞を受賞しました。

この大会は、給食を通じて食育や地元食材の普及、地産地消を推進しようと毎年開かれており、県内からの決勝戦進出は初の快挙です。今年是全国1701の学校・施設から応募があり、12月8日と9日に東京で開催された決勝戦には、各ブロックの代表12校が進出し、熱戦が繰り広げられました。

同センターの献立は、サツマイモご飯、カボスを添えたヤマメの塩焼き、ひじきサラ

ダ、かき玉汁の4品。食材は、東陽町で養殖されているヤマメや泉町のカボスなど八代産の食材が中心となっており、審査員からは「魚の臭みがなくやわらかくておいしかった」と高評価を得ました。

決勝戦は1時間で6食分の調理と後片付けを行うため、時間内にヤマメをおいしく焼けるように、アルミプレートに水を張ってオーブンに入れ、蒸し焼きにするなどの工夫も凝らしました。

本番はとても緊張したという松田さんと黒川さんは、「決勝戦出場をきっかけに、給食を作る情熱がさらに高まりました。子どもたちが喜んでくれるようにこれからも頑張ります」と優秀賞の受賞を喜びました。



優秀賞を受賞した
栄養教諭の松田英津子さん(右)
調理主任の黒川知尋さん(左)



東陽学校給食センターの献立