

まちかど ニュース

NEWS

家族が増えました



12月に念願叶ってお迎えした柴犬のるん太。これから沢山お出かけしたいな。(藤久保・りゅーむー)

身近なニュース募集中
あなたの投稿待ってます!

美味しかったお店のメニューやきれいな景色、珍しい出来事など、身の回りのニュースを投稿しませんか。ご応募は秘書広報室窓口、郵送、メールフォームにて。



おたよりだより

広報みよしに寄せられた声をお届け!

FROM READERS

◆三芳スマートICフル化の両開き写真が良かったです。フルインター化によって、企業等の誘致で三芳町の税収が増えたり、魅力的な観光スポット(飲食店や公園等)ができたり、三芳町が盛り上がりつつあることを楽しみにしています。(藤久保・Tさん)

◆三芳町の玄関口になっている三芳スマートICの間口が広がって、これからが楽しみだね!

◆これからの三芳町に、この人(三芳)に来てもらって、良さを知ってもらえるといいですね

◆三芳歴史探訪が好きです。屋敷林が子孫のために植えられた話が良かったです。(藤久保・Aさん)

◆今年度に合わせて広報みよしの表紙が新しくなりました。今までのロゴは平成23年から使っていたので、約13年ぶりのリニューアルとなります。新しいロゴと一緒に、気持ちを新たに広報紙を作っていきたいと思えます。(松本)

◆並木も実は並木として植えられたんじゃないかと、昔の屋敷林の名残なんだってね!今もこんなに残っているなんて、子孫のためにケヤキを切らずに残していることが窺えるね。

◆歴史探訪は毎月号からまた新しいシリーズになっているの。ぜひ読んでみてね

日本手話で広げよう心の輪

新しい言語「手話」ははじめませんか?

今月覚えてほしい日本手話は「おいしい」「うれしい」「実は」「偶然」「一緒」。4月4日はある記念日。2人の会話をぜひ動画でご覧ください!

おいしい うれしい 実は

偶然 一緒

YouTube <http://goo.gl/eEHkAv>

今月の出演
みよし 高波美鈴 さん(西)
みよし 犬塚啓史 さん(左)

俳苑

●投稿先・秘書広報室「俳苑係」藤久保二〇〇一 ☎(二五八)〇〇一九
メールアドレス・hisyo@town.satama-miyoshi.lg.jp
※投稿は、はがきかメールで一首。漢字のルビ、電話番号を明記。

雁渡る飛驒の高嶺の日暮時	魚原美枝子	焼跡の輪島に積る牡丹雪	田中正三
枯れ山に松毬を植え新芽まつ	渡辺貴司	白嶺の染まる紅里の梅	林保
舞い踊る青空映える冬木立	新田規子	梅を活けしばし静謐なる茶室	伊藤幸子
真紅なるピオラ寒さに堪えて咲き	砂田幸子	冬晴れに雲しがみつく富士の嶺	加藤隆一
鬼は外恵方巻食み福を呼ぶ	島寄恵子	五十年連れ添ひし手や大根干す	熊倉智恵子
春近し河津桜に日白来る	村瀬銃三	ひとり居の声小さきは福は内	中西倫
書初めの筆のさびきの余りけり	志村美代子	空っ風ちぎれ雲から昇り龍	田中祥子
冬重こよこよと手で招く	高橋寛	吹雪なか小鳥避難の山の小屋	喜納政一郎

まちの掲示板

丸山千恵子と仲間達の絵手紙作品展Ⅲ

皆様にお会い出来ますのを楽しみにお待ちしております。

4/25(木)~28(日) 10:00~16:00
※最終日は10:00~15:00

所 コピスみよし 2階ミニホール
料 無料
問 丸山 ☎090-8104-3826

愛夢作品展

手編み、機械編み、ニットソーイング等、無料体験あり(材料費実費)

4/13(土)~14(日) 10:00~16:00

所 鶴瀬東 2丁目集会所(緑の散歩道貝戸の森より1分)
問 斉藤 ☎049-254-1779 (携帯 090-7185-2379)

みよし吹矢仲間たちの支部体験並びに会員募集

吹矢は正しい呼吸と姿勢を身につけることで健康増進やストレス解消に効果的なレクリエーションです。

日 毎週月曜日のAM・PMいずれか
所 総合体育館、各公民館いずれか
料 体験無料、入会後月会費500円
問 下重 ☎080-6936-4822

こども英語サークル Happy English

アメリカ人と日本人講師による楽しく丁寧な英会話指導+英検対策。小学1~6年生の学年別に3クラス制。全クラス随時体験レッスン受付中。

日 毎週金曜日16:10より3クラス制
所 藤久保公民館
問 間仁田 ☎090-4170-7823

歌壇

●投稿先・秘書広報室「歌壇係」藤久保二〇〇一 ☎(二五八)〇〇一九
メールアドレス・hisyo@town.satama-miyoshi.lg.jp
※投稿は、はがきかメールで一首。漢字のルビ、電話番号を明記。

さわやかな風と日射しの暖かさ小鳥さえずり春どなりかな	島寄恵子
梅の香に暫し佇む空家かなあの屋の住人何処へと	高橋寛
かじかんだ両手にフウと息白く身近な雲だと紙面にて知る	星みゆき
うららかや行き交う人の皆優しきくら草そよるまばゆい風よ	石川靖子
朝寒し買物帰りマフラー取り沈丁花の香る道行く	新田規子
三芳野の風と香りを乗せてくる有機農法今に継ぐ	田中正三
三富の地割の残るわが町は世界遺産で更に名を馳す	吉岡伴三
散歩道遠くの方に富士の山寒朝あつちこつちに氷の輪	小内ヨイ
小春日にあためられし日だまりでシルバーカーに腰おろす女	菅原徳三
お遍路が一行に行く虹の中心穏やか晴れわたる空	山崎三

スタミナ焼肉

名前のとおり、スタミナがつく食材が入っていて疲労回復に抜群の料理です。

みよし野菜おうちレシピ

肉下味用

■材料:4人分

- サラダ油.....小さじ1
- 豚肉(肩ロース).....160g
- こしょう.....少々
- 酒.....小さじ1弱
- しょうゆ.....小さじ1弱
- にんにく(みじん切りかすりおろし).....2g
- しょうが(みじん切りかすりおろし).....2g
- にんじん(せん切り3mm).....1/3本
- たまねぎ(半月切り3mm).....1/5玉
- ニラ(2cmに切る).....2.5本
- きびごとう.....小さじ1/2弱
- しょうゆ.....小さじ1強
- みりん.....小さじ1/2弱
- 片栗粉(少量の水で溶く).....小さじ1/2
- 一味唐辛子.....少々

■作り方

- 炒め油で豚肉・にんにく・しょうがを炒め、肉下味用の調味料(こしょう・酒・しょうゆ)をふる。
- 肉に火が通ったら、にんじん・たまねぎを加えて炒める。
- 野菜がしんなりしたら、きびごとう・しょうゆ・みりんを味を調える。
- ニラを加えサッと混ぜたら、一旦火を止め、水溶き片栗粉を回し入れる。全体をよくかき混ぜたら再度火をつける。
- 一味唐辛子を振り入れ、辛さを調整したら完成!

毎週水曜日、役場1階ロビーで「みよしっ子野菜市」を開催中!新鮮な三芳産野菜をぜひご賞味ください。

町HPでは給食レシピをたくさん紹介中!二次元コードからアクセス