

まちかど ニュース

NEWS

三兄弟



好きな食べ物はブロッコリーと枝豆。毎朝、小学生の登校班に混ざってみんなに撫でてもらうことを楽しみにしています。(藤久保・プブ)

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

◆ポタリングで魅力発見! みよし野ガーデン里山探訪がよかったです。早速味よしグルメのマップを参考にしてみました。藤久保・まこちゃん

速、ポタリングに行っ

てきたんだ。出発前、自転車にまたがるのが大変だったけど...

私たちが2人とも足が短

でもポタリング自体はとっても楽しかったわ

◆シェアサイクルが増えているな。とは思ってましたが、どこにあるのかわからなかった。なので、シェアサイクルのマップはとっても助かりました。(藤久保・Mさん)

広報で30分無料クーポンが紹介されていたのも助かったよね!

シェアサイクル、最初の利用は不安だったりもするけど、利用を30分以内にすれば1回無料で使えるから、安心して始められるわね! みんなもぜひ便利に使ってね!

【編集後記】

町の地下水を使用したミネラルウォーター「みらいくんの雫」が発売。本当にまろやかな口当たりなので、ぜひ飲んでみてください。よく玉ねぎの精と間違えられる「水の精」みらいくんのラベルが目印です。販売の詳細は7ページへ。(松本)

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「脱水症」「予防」「心配」「果物」「元」。夏本番が近づき、気温が上がるこの季節に注意が必要なこととは? 2人の会話をぜひ動画でご覧ください!

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

今月の出演: 高波美鈴, 茂庭康一

俳苑

●投稿先・秘書広報室 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.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。

石川靖子	母の苦に草餅旨けれど吞み込めず	長岡昭典
池永みどり	草餅をほおぼる吾子の笑顔かな	渡邊美恵子
加藤隆一	水耕のあぶく紫蘇の根ゆうらりら	石垣庸子
荻原雅夫	離れ咲く昼顔一花触れてみる	半澤久夫
熊倉知恵子	新築の軒下を眺る燕の巣	金谷秋子
後藤 誠	舗装路の割れ目に凜と立つ葵	野尻光之
高橋 寛	夏場所や四股名受け継ぐ若き獅子	田中正三
中西 倫	うららかや卵サンドの良き匂ひ	伊藤 博

まちの掲示板

三芳町吟詠会

お腹から大きな声を出すので呼吸器系が丈夫に。風邪・誤嚥性肺炎の予防、ストレス解消、認知症の予防

■ 毎週木曜日 13:00~16:00

📍 竹間沢公民館

👤 幼児から成人

☎ 田中 ☎090-6920-0752

見学大歓迎! 話し方「みふじスピークス」

人前で話すのが苦手な人、大集合! スピーチ練習できっと上手くなる。

■ 第2土曜日 13:30~15:30

■ 第4土曜日 19:00~21:00

📍 鶴瀬西交流センター

📎 700円/月 (入会金1,000円)

☎ 後藤 ☎259-8665

【まちの掲示板掲載募集】

宗教団体・政治団体・営利目的の投稿はご遠慮ください。1団体につき、6カ月に1回まで先着順で掲載できます。※100字以内。要点のみの掲載となる場合もあります。◆紙面の予約は掲載月の6カ月前から前々月の10日まで先着順で受付。(土・日・祝日の場合はその前日)【申込み・問い合わせ】秘書広報室 ☎258-0019 (内線 314)

歌壇

●投稿先・秘書広報室 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.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。

本橋 俊子	あじさいが青に赤に色づいてまるくまるくなんて愛らし
高橋 寛	新茶摘む少女姿に脚止まる昔の娘今も健在
西川 扇寿紀	ここ一番とさびを利かせてうなり節昭和の歌に枯れるすゝきか
吉田 一朗	安達太良の山裾抜ける会津路アカシアの花我等を招く
山中 京子	朝光の清しくさせるみよし野に初冠雪の富士も見守る
石井 淑子	打ち上がるみよし祭りの大花火ときめく心うごかぬ瞳
高橋 久美子	秩父路の武甲山を目の前に棚田の黄金に我見とれいる
田中美津子	三富の地割の残るわが町は有機農法今に継ぐ
永山美智子	そばの花畑一面に輝きて我をよんでる秋の風吹く
丸山フヂエ	初ひまご天使のこころ笑み浮かべママをもとめて眼こらしさがす

手作りにんじんドレッシング

みよし野菜 おうちレシピ

家庭では加熱せず混ぜるだけで作ることができますが、生のにんじんが苦手な人や、ドレッシングの甘みを増したい人は、加熱するのもオススメ。手作りのため日持ちしないので、冷蔵庫で保存して3日以内に食べきってください。

■材料: 10人分

- にんじん (細かくみじん切り) 1/4 本
- にんじん (すりおろす) 1/3 本
- 玉ねぎ (すりおろす) 1/20 個
- サラダ油 大さじ1 弱
- りんご酢 小さじ2
- 荒塩 小さじ 1/2 弱
- こしょう 少々
- きびごとう 小さじ1 強

■作り方

材料を用意したら、すべてをよく混ぜ合わせて完成!

加熱して作るなら...

- ① 小さい鍋にすべての材料を入れて火にかける。
- ② にんじんの生っぽさがなくなるまでよく炒める。
- ③ 粗熱をとって冷蔵庫に入れて冷やしたら、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。