☎(三五八)○○一九 話番号を明記。

梅や四羽のメジロ蜜を吸う

生徒らの吹奏楽のうららけし 見つめ合ふこと省きたる猫の恋 ナ禍も忘れつつあり春の雪 ったりきたりの睦月かな

渡辺貴 田 石 中 正 垣 庸 三 司

草餅よかたちふぞろい指のあ 風車回われ止まれの恐山 さくら道知らぬ同士でつい会釈 き梅類れ株にも咲く命

荻 加

老二人そぞろ歩きの春

地

\_\_

彦 寬

金 岡昭

城跡や石垣高き春の月

長 藤 誠倫

のタ 後

西

寒椿二羽のメジロが戯れる春よ早

心清めんか両手

に浴びる石清水あり

か保護猫黒ちゃ

い三芳の里へ

み藤田川

ゆ好和靖

谷 原 藤 秋 雅 隆 子 夫 一 典

> 朝光の清しく映らす 深みゆく寒さにむか

光の清しく映らすみよし野の緑守るはグリーンサポなゆく寒さにむかい老体をお手柔らかにと願ふ新春にには啓蟄のごとくご近所さん合言葉の様に寒いネ寒

砂田大泉星佐吉石

郁

子紀子子子子き則代子

朝光の清しく射せるみよし

野にキャベツ畑に小鳥の声

田幸津

☎(三五八)○○一九 知恵子

わが持てる性の小心速暖かい部屋で昼寝よい

# 冬と春い

節分で豆をまいたら猫逃げた 河岸や伸びゆく枝に花四輪 股割りの素振り千本寒稽古

部

藤 子 博

散歩せり幼き子らと春探し土筆野蒜や懐か

白梅に想いを寄せるひとときがいとしいひとと東京に一番近き町と言ふ三芳の里に春は来にけ

としいひととのあの日返らむ

川扇寿

紅さして慣れぬ正座や雛の前 春色やワルツ奏でる駅ピアノ

まちの掲示板

日本手話で広げよう心の輪新しい言語 [手話] はじめませんか?

今月覚えてほしい日本手話は「花粉症」「ティッシュ」「くしゃみ」

「つらい」「鼻水」。暖かくなり、花粉が飛ぶ季節。手話を覚えて

You Tube http://goo.gl/eEHkAv

混声合唱団「響」

みませんか?

週一回楽しく歌っています。ご一 緒に歌いませんか?見学随時可。

■ 毎週金曜日19:00から・月1回 土曜日18:00から(各約2時間)

陽 町内各公民館ホール等

图 3,500円/月

団員募集

間 久保田☎090-6936-7553

宿題フォロー・予習復習・定期テス ト対策などの学習支援をします。

■ 毎週火曜・木曜18:00~21:00 所 みずほ台中央公園交流施設

対 小中学生 料 無料

勉活しよう!

間 NPO法人が一べら事務局 **2**256-7017

### 【まちの掲示板掲載募集】

●宗教団体・政治団体・営利目的は不可。
●開催場所は公共施設に限る。
③一度掲 載した団体は次回まで6か月空ける(例:1月号の次は最短で8月号)。4原稿は 100字以内。⑤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。 【申込み・問い合わせ】秘書広報室 ☎ 258-0019 (内線 314)



## N E W S

### 雑木林に雪

思方かど 三三二二



この冬は全然雪が降らなかったけどやっと雪 が降って冬らしい景色が見れました!(藤久 保・えるささん)

### 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

□、郵送、メールフォームにて。

# そぼろ風オムライス

施政方針で紹介されている通

いろいろな事業で町を盛

てから55年目の年だね。 ♠来年度は三芳が

みよし野菜ブランド化推進研究会が女子栄養大学と連携し、みよ し野菜を使用したレシピを開発する「癒しのレシピ」の1品です。



おたよりだより

FROM READERS

紹介されてたのも面白

ありがとうね!どんな名前にな

まってるみたい!

みんな、応募

200件以上の応募が集

新施設の愛称募

れに工事中の現場も

**弛設になるの** 

か具体的にわ

ができると分かって良かったで ◆藤久保小の校庭にすごいもの

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



大変参考になりました。今年域拠点施設のイメージ図が、

今年

久保地域拠点の空撮は ドローンで撮影した

3ページ目の藤久保地

(大嘘)

. は ?

を飛んで撮影したやつだね

らいの郷」って愛称考

私はぜひ

「のぞみの

みらい

くんはこの前

の空撮写真は、3月号P2・3

通い始めるので、どんな施設

4月から長女が藤久保小!

nstagram

●ご飯を硬めに炊飯(早炊き)する。

2枝豆を 4 分茹でてさやから豆を取り出す。

3ブンブンチョッパー(又はみじん切り)でに んじん・玉ねぎを細かくする。

43をフライパンでしんなりするまで炒め、 チャップを混ぜてさらに酸味が飛ぶまで(焦 げない程度に)炒める。

3ボールに24と調味料●を入れて混ぜる。

6コンソメを入れ、混ぜた卵をフライパンでそ ぼろ状に加熱する。

7炊飯したご飯に5と2を混ぜ合わせる。

87の上にそぼろ状の卵を盛り付ける。 9ケチャップをお好みで卵の上にかけて出来上

23 MIYOSHI