今井地区公民館だより

令和４年６月号
発行
今井地区公民館
TEL５５２－３１００

ご長寿の皆様へ

本年度もコロナウイルスの影響で安全を考慮し、敬老会を中止といたします。
対象のご長寿の方々へ、祝菓子を地区の婦人部を通じてお配りいたします。
来年こそは皆さまと、お会いできることを楽しみにしております。

＜＜記念品お渡し日＞＞
６月23日（木） ６月24日（金） の2日間です。

おみちよう英会話

実施日・・・6月27日（月）
申し込み締切り日
6月24日（金）
時　間・・・10:00～11:00
会　場・・・今井地区公民館
講　師・・・ブラウン・セオドア様
（糸魚川市商工観光課）
定　員・・・10名
参加費・・・100円

問合せ・・・　糸魚川市生涯学習課
（552－1511）
申込先・・・　今井地区公民館
（552－1300）

日常の挨拶位は出来ると良いですネ！！

青少協不動滝草刈り

実施日・・・7月24日（日）

集合時間・・・8時45分

集合場所・・・不動滝駐車場

※小雨決行

草刈り機作業は大変ですが、スッキリとした路肩を見ると、達成感が湧きます。

前年の草刈り作業です

盛り上がる　笑がおの会

5月19日（木）午後から笑がおの会のメンバーが集まり、レクレーション（宝引き）をしました。

おやつのお菓子を景品にして、段々と真剣になり、時々歓声が聞こえてきました。時間を忘れるほど夢中になりました。

皮付き「ふき」の佃煮の作り方

ふき・・・一抱（4kg位）
酒・・・200cc
三温糖・・・1．5kg
醤油・・・350cc位
みりん・・・50cc
（調味料はお好みで増減して下さい）

①洗ったふきを5cm位に切り一晩水の中であく抜く
②①のふきの水分を切りたっぷりの水の中に入れ茹でて1回は煮こぼし、後はふきを常時ヒタヒタにかぶる水加減で煮る。
③ ふきの中身がクタクタになるまで、火を止め火入れの繰り返しで、とにかく柔らかく煮る。
④ 酒を入れ皮が好みの柔らかさになったら、砂糖・醤油を3回位に分けて入れ、味を整え鍋蓋を取る。
⑤ 弱火で煮汁が無くなる迄煮て、最後にみりんを入て、鍋をあおり照りを出す。
（ふきの皮のうま味が後を引きます.）

手指消毒に
ご協力ください

【糸魚川市・今井地区・人口・世帯数】【 令和4年4月末現在 】

糸魚川市	男	19, 628	女	20, 551	合計	40, 456	世帯数	17,192
今　井	男	176	女	184	合計	360	世帯数	146