

# スーパープレーが続出し観客を魅了



宝くじの普及広報活動を行っている(財)自治総合センターの文化振興事業として、「はつらつまさんバレーボール」が大網白里アリーナで9月27日、28日の両日、行われました。

初日の27日には、現役時代



▶ドリームチームを相手に奮闘する地元ママさんチーム

に全日本のアタッカーとして活躍し、世界の巨砲と呼ばれた大古誠治氏をはじめ、中垣内裕一氏、ヨコゼツタランド氏の3名による指導者クリニックを開催。バレーボールの基礎知識から実技のポイントまで、具体的な指導にあたりました。

また、28日には一般公開され、約1,400人の地域住民が見守る中、世界レベルで活躍した12名の選手たちがドリームチームとして参加。堀内町長が「世界で活躍された方々のプレーを楽しんでいたきたい」とのあいさつの後、地元ママさんのバレーボール教室や大古氏が実況する地元代表のママさんバレーボール3チームとドリームチームの対戦「フレンドドリームマッチ」などが実施されました。

イベント最後には、フレンドドリームマッチでドリームチームを相手に見事スパイクを決め、「チョー楽しいです」と語った青藤麻弥さんが敢闘賞に輝き、会場からは大きな拍手が送られました。

## 民生委員から学ぶ 未来の介護福祉士たち

### 地域の福祉について交流

地域での日ごろの活動について意見を交換し、今後の地域福祉活動に生かそうと、城西国際大学総合福祉学科介護福祉コースの学生と町民生委員の交流会が、10月1日の石田路子准教授による「高齢者福祉論」の講義に参加する形で、行われました。



▶学生の質問に答える民生委員

交流会の最後に石田准教授は、「実際に地域で活動されている民生委員の意見を聞いて、大変参考になった。参加した学生が地域の福祉に貢献できるよう期待している」と語っていました。

## オーケストラが学校にやってきました!

### 増穂北小で本物の舞台芸術体験事業

子どもたちの芸術を愛する心と豊かな情操を育てることを目的に、神奈川フィルハーモニー管弦楽団を招いて、9月22日、増穂北小学校で本物の舞台芸術体験事業が行われました。オーケストラの演奏を身近に体験できるとあって、当日は全校児童のほか、保護者約150人も鑑賞。ダイナミックな演奏に聞き入りま

した。この事業では、児童とオーケストラの共演も実現。下級生は鍵盤ハーモニカ・打楽器、上級生はリコーダーを手に、それぞれ6月から練習してきた曲を演奏し、見事なハーモニーを奏でていました。

また、「もっと笑顔のあふれるすてきな学校に」との願いを込めて5年生の植村美羽さん(作詞・作曲)と高山織梨江さん(作曲)が手掛けた

「スクールフラワー」を合唱。オーケストラの伴奏に乗せて、全校児童が元気に歌い上げました。

最後に児童代表2人が「すばらしい演奏が耳に残っている」「この授業を機に、音楽への関心を深めたい」とお礼の言葉を述べ、花束を贈呈。そのお返しにと、オーケストラからは曲がプレゼントされました。演奏されたのは、なんと増穂北小の校歌。オーケストラによるアレンジで、新たな息吹が吹き込まれた校歌に児童の歌声が溶け合い、熱気



オーケストラの演奏にあわせて楽器を奏でる児童

## 明るい選挙 啓発ポスターコンクール

近い将来、選挙権を持つ町内中学校の生徒を対象に、政治や選挙に関心を持ってもらうこと、明るい選挙啓発ポスターコンクールを実施しました。

審査の結果、次の方々が入賞しました(敬称略)。

最優秀賞	平井 楓子(増穂中2年)
優秀賞	今井 杏奈(大網中3年)
	関野雄一郎(増穂中2年)
	金子 晴美(大網中1年)
	椎名 恵里(増穂中1年)

▶平井楓子さんの作品

その一票が花を咲かす

## 安心生活 応援メニュー

誰もが住みよい環境を築くことができるように、次のことに注意しましょう。

空き地などの管理を  
ごみの不法投棄や散乱を防ぐためにも、適正な土地管理に努めましょう。

また、火災の多い季節となりました。火災予防のためにも定期的な草刈りなどを行い、きちんと処分しましょう。

飼い主との協力を  
犬が散歩中にフンをした場合は、飼い主の責任できちんと始末しましょう。

ゆめ半島

### 千葉国体

第65回国民体育大会

### 少年女子種目

10月1日~10月4日

2010

ゆめ半島

### 千葉大会

第10回全国障害者大会

### 身体障害者種目

10月23日~10月25日

大網白里町は、2010年にバレーボール競技会を開催します

## 料理 乳製品を使った簡単メニュー

### 鶏のチーズ焼きあんかけ

鶏肉とチーズに野菜を添えた、フライパン一つでできる超簡単なスピード料理です。野菜は季節のものを使ってもよいでしょう。

材料4人分

- 鶏むね肉.....300g
- 塩.....ひとつまみ
- 酒.....大さじ1
- ねぎ.....1本
- ししとう.....12本
- サラダ油.....適量
- スライスチーズ.....4枚
- だし汁.....120cc
- A しょうゆ.....大さじ1/2
- みりん.....小さじ1
- 片栗粉.....小さじ1
- 水.....大さじ1

1人分242キロカロリー

作り方

鶏肉は厚さをそろえて食べやすく切り、塩と酒をふる。

ねぎは4センチ長さのぶつ切りにする。ししとうは中ほどに1センチくらいの切り込みを入れる。

フライパンにサラダ油を熱し、の鶏肉を入れて両面を焼く。空いた場所の野菜を入れて色よく焼き、取り出す。

肉が焼けたら火を止め、スライスチーズを乗せて、ふたをする。

小鍋にAを合わせて煮立て、水溶性片栗粉でとろみをつける。

のチーズが溶けたら皿に盛る。のねぎとししとうを添え、をかける。

食生活改善協議会 大網支部