

明るい選挙啓発ポスター・標語コンクール

近い将来、選挙権を持つ子どもたちに、政治や選挙に関心を持ってもらおうと、明るい選挙啓発ポスター・標語コンクールが実施されました。

明るく清い選挙が行われるようにと願いの込められた、ポスター48点と標語233点のそれぞれの中から選ばれた入賞者は、次の方々です(敬称略)。

ポスター

▶教育長賞
今井康太(増穂中2年)



▶町長賞
横濱汐音(増穂中1年)



▶委員長賞
大矢歩(白里中3年)



標語

- 町長賞 「無にするな 明日にいかそう あなたの一票」 石井克弥(白里中2年)
- 教育長賞 「その一票 明るい社会の町づくり」 小森健斗(白里中2年)
- 会長賞 「その一票 良い社会への第一歩」 中野宗一郎(白里中3年)

夢に向けてそしてより野球を楽しむ



ボールの握り方から指導

元巨人軍の篠塚和典さんが少年野球を指導

経験豊かなスポーツ選手とふれあい、子どもの体力に合った運動習慣等を身に付けることを目的に10月9日、増穂北小学校体育館で少年軟式野球教室が開催されました。この野球教室には、町内少年軟式野球チームの大網オリオン・増穂クラブ・白里ウエーブの高校生と監督等の約100人が参加。講師には、安定したバッティングと芸術的な守備でファンを魅了し続けた元巨人軍の篠塚和典さん



細かくスイングもチェック

が指導にあたりました。会場外にも各チームの保護者や関係者が集まり多くのビデオカメラが向けられる中、基本練習がスタート。キャッチボールではボールの握り方、トスバッティングでは足の出し方と、基礎から細かく一人ひとりの課題点をチェックして行きました。篠塚さんからは「いかに野球を楽しめるかは、練習方法次第。常に試合を想定した練習を」と激励。練習に参加した白里ウエーブの山田晃二君は「トスバッティングのときに直接指導してくれた。バットの出し方など、具体的に話してくれたのでよく分ったけど、ちょっと照れくさかった」と語っていました。

天使のえくぼ



平田 芽衣ちゃん(右)
(平成16年8月13日生)
美佑ちゃん(左)
(平成12年6月6日生)
父:俊明さん
母:真紀さん(上貝塚)
「お姉ちゃんと仲がいいの。」

ネット

優勝 渡辺祐司
第3位 ソフィアクラブ
ピバーチエ

秋季町民ゴルフ大会

優勝 中津川哲雄
準優勝 篠原隆夫
第3位 大矢啓市

婦人バレーボール大会

優勝 たまこクラブ
準優勝 レジーナ

秋季町民テニス大会

男子シングルス
優勝 土居耕治
準優勝 田中三千生
第3位 齊藤達也

女子シングルス(50歳以上)
優勝 中津川哲雄
準優勝 篠原隆夫
第3位 大矢啓市

スポーツ通信

図書室だより

- ◎おはなし会
 - ▶日時=11月5日(土)、19日(土)、26日(土) 14時30分~
 - ▶会場=図書室会議室
- ◎中部分室おはなし会
 - ▶日時=毎週水 15時30分~
- ◎白里分室おはなし会
 - ▶日時=毎週木 15時30分~
- ◎今月の映画会(幼児・児童向け)
 - ▶日時=11月12日(土) 14時~
 - ▶内容=「金色のクジラ」25分
「美女と野獣」24分
「海からぶたがやってきた」45分
- ◎今月の展示棚
 - 『どうなる? エネルギーの未来』

環境破壊や国際関係にも波紋を広げる「エネルギー問題」。よりよい未来のために私たちができることは何でしょうか?
◎図書室ホームページ開設のお知らせ



図書室のホームページができました。町のホームページともリンクしていますので、ぜひご覧ください。
アドレス=<http://www.library.oamishirasato.chiba.jp>

今月の図書室休室日

3日(木)・7日(月)・14日(月)・21日(月)・23日(水)・28日(月)・30日(水)

大網白里町図書室 ☎(72)8383

料理

残りごはんを使って

簡単に作れて、カルシウムと野菜がたっぷりの料理です。子どもと一緒に作れますのでお試しください。



ごはんのピッツア

- 材料4人分 -

- ごはん400g
- 塩小さじ1/3
- プチトマト4個
- ハム2枚
- ゆで卵1個
- ピーマン1個
- マッシュルーム小1/2缶
- ツナ40g
- 冷凍コーン50g
- サラダ油大さじ2
- バター20g
- ピザソース大さじ4
- とろけるスライスチーズ ...4枚

作り方

- ①プチトマトは2つに切り、ハムは短冊切り、ゆで卵は輪切り、ピーマンは千切り、マッシュルームは薄切りにしておく。ツナは汁気を切り、コーンはさっとゆでておく。
- ②ごはんをボウルに入れ、塩を混ぜてすりこぎでつぶす。
- ③ぬらしたラップに②の1/4をのせて、もう1枚のラップをかぶせ、フライパンの大きさに丸く5mm程度の厚さにのばす。
- ④フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、③を入れて片面を焼く。裏返すときにバター5gを入れ、片面をこんがり焼く。
- ⑤焼きあがったらピザソースをぬり、①をのせ、その上にチーズをのせる。
- ⑥ふたをしてチーズが溶けるまで加熱する。オーブンで焼いてもよい。

1人分 404kcal

食生活改善協議会 山辺支部