

第36回 巖原町 少年剣道大会



1月30日、巖原地区体育館で、第36回巖原町少年剣道大会が開催されました。大会には、総勢100人あまりの選手が参加して、熱戦を繰り広げました。

大会結果

団体戦の部

区 分	優 勝	準 優 勝
小学生低学年の部	佐須少年剣道クラブ	北地区剣友会
小学生高学年の部	北地区剣友会	巖原少年剣道部Cチーム
中学生の部	巖原中学校Bチーム	久田中学校Aチーム
会長杯	巖原少年剣道部	大調少年剣道クラブ

個人戦の部

区 分	優 勝	準 優 勝	第 3 位
小学3年生の部	阿比留晃弘 (巖原少年剣道部)	近森勇飛 (北地区剣友会)	長野文芽 (巖原少年剣道部)
小学4年生の部	井田大嗣 (佐須少年剣道クラブ)	西村大暉 (佐須少年剣道クラブ)	桐谷尚道 (佐須少年剣道クラブ)
小学5年生の部	神宮浩司 (巖原少年剣道部)	田崎裕介 (巖原少年剣道部)	松村義裕 (久田少年剣道クラブ)
小学6年生の部	井川幸美 (北地区剣友会)	道添真由美 (巖原少年剣道部)	齋藤龍二 (大調少年剣道クラブ)
中学生の部	主藤庄大 (巖原中学校)	中村貴之介 (巖原中学校)	平間太一 (久田中学校)

ヘルスマイトコーナー

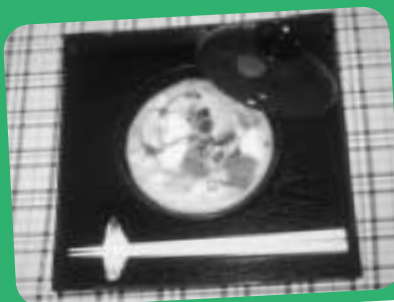
(食生活改善推進員)

〔問い合わせ先〕対馬市健康管理センター
TEL0920-52-4888

ノロウィルスの感染を予防しましょう。(予防方法や注意すること)

貝類は十分に加熱して食べて下さい。乳幼児や高齢者は、カキ等の二枚貝の生食は避けましょう。手洗いを励行しましょう。特にトイレの後、トイレ掃除の後、おむつ交換の後、調理や食事の前、外出先から帰った時などは、しっかり手洗いを実行しましょう。便や嘔吐物などの汚物は衛生的に処理しましょう。直接ふれないように注意し、処理後は手指を薬用石けん等でしっかり洗いましょう。

豚汁あいとんの作り方



材料(4人分)		めやす
豚上肉.....	48g	
大根.....	64g	大さじ5弱
人参.....	48g	大さじ6
ごぼう.....	32g	
干し椎茸.....	4g	大さじ2強
油あげ.....	16g	
だし汁.....	640g	
スキムミルク.....	32g	
小麦粉.....	48g	
水.....	56g	
味噌.....	40g	
こねぎ.....	16g	

作り方

椎茸はよくもどしておく。
大根、人参、ごぼう、椎茸は適当な大きさに切り、油あげは熱湯で油抜きして切る。
だし汁で の材料を煮る。
スキムミルクと小麦粉を合わせ、水を加えてよく混ぜ、 が煮えたら、スプーンを使って一口大にすくい落とし入れていく。だんごが煮えたら味噌を加える。
小口切りにしたねぎをちらす。