夜間 の部 部 午前の部 無料開放時間 午後5時~9時午後1時~4時

日出の国民の祝日「海の日」 念して無料開放します。 明和海洋センターでは、 , 月 20 日 ロ ア を 記 20 (土)放

対 期 象 日

8月18日 小学生以上在住

在勤者

# 無料開

お知らせ



社会体育館 **25** (84) 4626 海洋センター **25** (84) 5511

# 黒坂石 ふるさとキャンプ

第

19

回県民スポー

オー プニング大会

対象 預かりします。 加費についてはキャンプ当日お す。(月曜日を除く)なお、 海洋センター で受け付けし 申し込み 7月23日火まで明 参加費 3、000円 募集人員 明和町から6名ほど 場 (勢多郡東村) 会場 黒坂石ふるさとキャンプ 泊2日 (小雨決行) 期日 8月2日命~3日出 小学4年生~中学生 1 ま 和

# 集

町

の部で第15位、 市町村別対抗の総合成績は、 の部総合15位 種目別成績は次の

とおりです。(入賞種目・敬称略)

結

果

### 第 4 ソフトボー ル大会 回 町民マラソン

場 所 申し込み 7月31日 水までに社 参加費 無料 会体育館へ 明和中学校校庭

しんでみてはいかがですか。

この機会に真夏の1日を水に親



昨年の大会

グラウンドゴルフ

町の部Bブロック5位

崎六太郎、 勝夫、阿部ヨシ子、 川村ナツ子、渋沢ろく、 荒木義泉 秋山絹江 神谷コメ、川 選手 荒木義 鈴 木



入場行進する選手の皆さん

### 「カツオのカルパッチョ」

写真右上の1品

#### \*\*\*\*\* ( / 1 / / )

材料(4人分)	
カツオ	200 g
玉ねぎ	小1/2個
きゅうり	1/2本
青しそ	4枚
トマト	1個
レモン汁	1/2個分
(バルサミコ)	
オリーブ油	大さじ2
塩	少々
こしょう	少々
(しょう油)	

#### 今回のお料理は・・・

今回の料理は5月に中央公民 館で行われたフレッシュグルメ 教室の資料です。これは7月17 日(水)にオフトークの自主番組 でも放送されます。



Cooking

#### レシピ

カツオは表面のみ焼き、6~7 mm厚にスライス、玉ねぎも薄 くスライスし、きゅうりは小 口薄切りか細切り、青しそは 細切りする。

トマトは皮と種を除き、5~6 mm角切り。

器にカツオを盛りつけ、野菜 を色どりよく乗せ、オリーブ 油、レモン汁(または、バル サミコ)、塩、こしょう、好 みでしょう油をかける。

#### ここがポイント!

・季節の野菜を使用し調 理できる。

