

5時までには海洋センターへお申し込みください。なお、参加者多数の場合は抽選となります。

結果

第7回町民

チャリティーゴルフ大会

町長杯 張谷 和彦
最小ネット数 70・6
一般男子の部 グロス ネット



優勝した金子さん、森尻さん、張谷さん（左から）

優 勝	張谷和彦	97	優 勝	金子清	83
準優勝	島田 巖	84	準優勝	島田 晋	72
3 位	原島重夫	95	3 位	松崎浩三	73
4 位	石原康男	95	4 位	山崎佳男	73
5 位	須藤義治	76	5 位	狩野百生	98
6 位	奈良眞司	94	6 位	持田士朗	98

シニアの部

一般女子の部

優 勝	阿部ヨシ子	53打	優 勝	森尻悦子	90
準優勝	荒木 義泉	55打	準優勝	榎本晏子	89
3 位	川村ナツ子	55打	3 位	森田幸枝	108

（敬称略・24ホール）
（準優勝と3位は、ホールインワンの差で決定）

第20回明和町ゴルフ協会交流大会



第27回邑楽郡春季ソフトボール大会

第27回邑楽郡春季ソフトボール大会が4月11日・18日、明和町利根川総合運動場で開かれ、本町の千津井クラブが前回に続き見事優勝に輝きました。
千津井クラブは、前年の県ソフトボール協会支部選抜大会で優勝をしているため出場権がありますが、郡の大会では際のない試合をし、今度の県大会でも2連覇を目指します。
県大会の日程は、5月9日・16日に勢多郡赤城村・富士見村のいずれかの会場で試合がありますので皆さんぜひ応援してください。



「肉だんごと野菜のとろり煮」

材料（4人分）

- ゆで肉だんご.....12個
- 白菜の葉.....8枚
- れんこん.....160g
- 干し椎茸.....3枚
- 絹さや.....10枚
- 春雨.....40g
- しょうが.....2かけ
- だし汁.....1カップ



肉だんご(材料)

- 豚挽肉.....200g
- 酒.....大さじ2
- 玉ねぎ.....1/2個
- 塩.....小さじ1/3
- パン粉...1/2カップ
- こしょう

- ごま油.....大さじ1
- みりん.....大さじ1/2
- 酒.....大さじ1/2
- しょうゆ.....大さじ1
- 砂糖.....小さじ1
- 塩.....小さじ1/4
- こしょう.....少々
- 片栗粉.....小さじ1
- 水.....大さじ1/2
- 小麦粉

Cooking

しましょ ④8

自慢料理

レシピ

だんごの作り方

玉ねぎはみじん切りにし、中火で玉ねぎをしんなりするまで炒める。

ボールに挽肉・玉ねぎ・パン粉・酒・こしょうを入れてよく練り混ぜる。手のひらにサラダ油をつけて、たねを12等分にわけてまるめる。

鍋にたっぷりの湯を沸かし、たねを落とし入れ、浮き上がってきたら穴あきお玉などで取り出す。

とろり煮の作り方

干し椎茸は、ぬるま湯で戻し、軸を落とし3等分にそぎ切りにする。白菜は長さを3等分に縦に切る。れんこんは皮をむき、縦4つわりにして切る。絹さやはへたと筋を取り、熱湯で色よくゆでて水けをきる。春雨は切ってからざるに入れて熱湯を回しかける。しょうがは皮をむいてせん切りにする。ゆで肉だんごに小麦粉をまぶしつける。

揚げ油を中温に熱し、ゆで肉だんごをきつね色に揚げておく。

鍋にごま油を中火で熱し、椎茸・白菜・れんこんをいため合わせ、だし汁を加える。煮立ったらAの調味料を入れてひと煮する。肉だんご、春雨を入れ、味がなじむまで煮て、絹さやを加え、水溶性片栗粉をまわし入れ、混ぜ合わせる。器に盛って千切りしょうがを乗せる。

