

令和6年 11月の行事予定



日	月	火	水	木	金	土
<p>朝晩は、肌寒く感じるようになりました。 今年の紅葉は平年並か遅くなるとのこと、11月中旬ごろから始まります。きれいに整備された千丈溪へ出かけてみましょう!!</p>					1	2
3	4	5	6	7	8	9
文化の日 江津市文化祭	振替休日	たんぼぼ	スキルアップの会 ⑤缶・容器包装プラ	ポールエクササイズ 百歳体操 金物ごみ(粗大ごみも)	大正琴教室 中学校音楽会 (PM) 文化展作品搬入	いきいき祭り 第2回市山健康教室
10	11	12	13	14	15	16
いきいき祭り	舞踊教室 レクダンス	たんぼぼ 健診結果報告会	ヨガ教室 ⑤ビン類			大元神楽 まごころ市書道教室
17	18	19	20	21	22	23
町駅伝大会	舞踊教室 ポールエクササイズ 有害、ガラス 陶器ごみ	たんぼぼ 郷土研究会	⑤プラ類	百歳体操 気功教室	大正琴教室	勤労感謝の日
24	25	26	27	28	29	30
	舞踊教室 燃やせる粗大ごみ	たんぼぼ	⑤紙類			小学校学習発表会

ふれあい通信

Vol.102

【発行・編集】市山まちづくり協議会 総務部 ☎92-1508

10/20 第71回市山地区民体育大会

前日は雨で開催が危ぶまれましたが、天候の心配もなく大勢の方に参加して頂き、盛会に行われました。真剣勝負あり、笑いありの大会でした。そして、江尾地区の皆様優勝おめでとうございます🏆 皆様、お疲れ様でした。

教育文化部 スポ協

第2回 市山健康教室を開催します

開催日時: 11月9日(土) 10時~11時30分

場所: 市山地域コミュニティ交流センター体育館

内容: 日本介護予防協会 林正彦氏による
『頭と身体の介護予防』

一緒に楽しみながら実践してみましょう!!
お誘い合わせの上、ご参加ください。

健康福祉部
市山健康づくり推進会

市山地域の動向2024.9月末

(前月との比較)

世帯数:	268戸	(±0戸)
人口: 男	264人	(+1人)
女	321人	(-1人)
計	585人	(±0人)
高齢化率	44.10%	(±0%)

9/28 桜江中学校 体育祭

天候にも恵まれ
全力で頑張りました!

10/5 桜江小学校 運動会

応援合戦📣大きな声
でがんばりました!

秋の例大祭～奉納神楽

9/28 今田



10/5 江尾



10/5 市山



各神社で奉納神楽が行われました。地元の方々には毛布に包まりながら、ともに氏神様に感謝をし、特別な夜を過ごしました。

今月の川柳(十一月版)
青空を時々眺め草を抜く
歯もよくてたくあんバリッケーよ
母校での学びの園が懐かしい
終わらない猛暑に身体ギブアップ
拭いた窓寝床向こうは若葉色
最近塩味あんこ好きになる
日が強く雨傘さして急ぎ足
稲の出来今年良かったやれやれだ
垣根越え百日草がまばら見え
元氣だった里もまばらばやいてる
朝の膳出来て夫が動き出す
個性豊かにいびつな芋の煮ころがし

服部 五月
溝部 孝司
渡辺 志津子
湯浅 志博
井下 アキヨ
森下 博文
湯浅 登志恵
松野 竹代
山形 ゆうき
渡辺 康乃
佐々木 美枝
高橋 美子

9/27 タクシーチケット販売

10月1日からサービスが開始されています。翌年3月まで購入できますので、身分証明書をお持ちになって桜江支所または江津市役所でご購入ください。



10/1 江津市合併20周年 市制施行70周年記念式典

協議会会長山口さんとセンター長が参加してきました。総勢400名が集い、式典も盛大に行われました。



10/4 森下建設の皆さんがグラウンド清掃にボランティアで来てくださり、綺麗にしてくださいました。



ありがとうございました

祝敬老会 10/13 市山地区敬老会

健康福祉部



米寿 おめでとう ございます

中村市長をはじめとする来賓の方々をお迎えして開催しました。市長さんとのじゃんけん大会等もあり、笑い声が響いていました。最後は、長寿と健康を願い万歳三唱！来年もこの場でお会いしましょう。お身体に気を付けてお過ごしください。



10/7 ふりきゅうクラブ



②お昼はキーマカレー!! 自分たちが炒めた野菜をトッピングして、美味しく頂きました。

①交通安全教室は雨のため外でできませんでしたが、自転車点検の大切さ、乗っている時の意識(絶対はないよ!)を学びました。



③午後は市山三十六景(本町・小一山)めぐりに出かけました。

教育文化部

10/16 小学5年生 稲刈り体験



市山環境保全会のみなさんに指導していただき、6月に田植えをした赤米の稲刈りをがんばりました。

こんにちは食改です パート37 M・T さんのおすすめレシピ

豆腐ハンバーグ 材料/4人分

ハンバーグ
鶏ひき肉.....200g
木綿豆腐.....1/2丁
卵.....1個
玉ねぎみじん切り.....1/2個分
スキムミルク.....大さじ2
塩.....小さじ2/5
こしょう.....数量

たれ
醤油.....大さじ2
みりん.....大さじ4
片栗粉.....小さじ1・1/2
なす.....適量
ピーマン.....適量
サラダ油.....大さじ2

【作り方】
①豆腐の水きりする
②ボウルにハンバーグの材料を全部入れ、むらなくよくこね混ぜる。4等分して小判形にする。
③フライパンを熱し、サラダ油を敷き、中火で②の表面を焦げ目がつくまで焼く。
④裏返して蓋をし、弱めの中火で3分焼く。竹串を刺し澄んだ肉汁が出れば焼き上がり。
⑤たれの材料を混ぜて③のフライパンに加えて煮立て、からめる。
⑥なすは輪切り、ピーマンは種を取り短冊に切る。フライパンを熱し、サラダ油を敷き、炒める。しんなりしたら塩、こしょうを振る。
⑦皿に盛り合わせ、たれをかける。



10月2日に食生活改善推進員ブロック会議がありました

【大元神楽】

11月16日(土)17時

駐車場は市山コミュニティ交流センターグラウンドになります。下のQRコードから演目がみれます。

