



三徳地域だより  
**三徳通信**  
(令和6年1月号)



# 新年あけましておめでとうございます

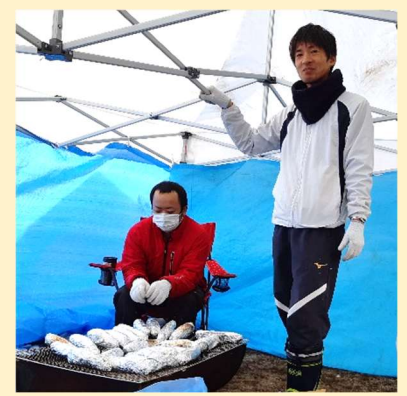
新年明けましておめでとうございます。

皆様におかれましては、穏やかなお正月をお迎えになられたことと思います。ご家族一同始め、皆様のご多幸をお祈りいたします。さて、昨年度、三徳地域協議会の諸行事につきまして、皆様にはご協力をいただきありがとうございました。コロナ禍もおさまり、様々な行事が元通りになりつつあります。加工所も認可されましたので、皆様ご活用いただき、様々なものを製造し販売していただきましたらうれしく思います。令和6年度は、今行っている三徳元気市を さらに拡大し、皆様の作られた農産物を販売できるよう計画をしています。本年が皆様にとりまして、素晴らしい年になりますよう、お祈り申し上げます。

令和6年 元旦 三徳地域協議会 会長 清水成真

三徳地域協議会 共催 小鹿地域協議会 **三徳小鹿こどもまつり「ミニ門松づくり&ミニゲーム」**

12月17日(日)、三徳センターを会場に、三徳小鹿こどもまつりを開催しました。当日は、小鹿と三徳地域の親子や役員など総勢で約40名が集い、楽しいひと時を過ごしました。まず、小鹿地域協議会の朝倉会長と公民館教養部長の青木さんから挨拶があり、その後、地域のお花の先生の指導のもと、親子でミニ門松作りをしたり、うれしい景品付きミニゲームを楽しみました。最後に参加者全員に、役員さんが寒い中焼いてくださった焼き芋と飲み物を渡して解散となりました。思い思いの素敵な門松が出来上がり、家族揃って楽しいお正月が迎えられたことと思います。





## 調理実習「減塩・野菜たっぷりの食事」

11月29日(水)、地域の食生活改善推進員さんの指導のもと、減塩料理講習会を開催しました。カレー味の香辛料を使い、発酵食品のうま味をプラスし、出汁は本格的に鰹節や昆布でとり、簡単だけど定番のメニューとは一味違った、そして、野菜をたっぷり使い工夫をこらした美味しい料理が出来ました。皆さんこれで夕飯のレパートリーが増えましたね♪

### 【メニュー】

- ① 鮭のカレー  
マヨネーズ焼き
- ② キムチ肉じゃが
- ③ 沢煮椀
- ④ さつまいもの  
蒸しパン



## おいしいキムチが出来ました！

12月20日(水)、毎年の恒例行事となったキムチ作りを行いました。もうすっかり手慣れた様子でレシピで確認しなくても段取り良く調理が進みます。各家から持ち寄った白菜の塩漬けに材料を混ぜ合わせます。同じ塩分濃度で漬けたのに不思議と出来上がったキムチの味がそれぞれ違います。それもまた楽しく今年も美味しいキムチが出来ました。

みなさんで協力して手際よく調理されています。



美味しいですよ～★

## 12月の出来事と1月の行事予定

### ★12月の出来事

- (1日) 年末区長会・役員会
- (10日) こどもまつり事前準備
- (14日) いきいき健幸教室
- (17日) 三徳小鹿こどもまつり
- (20日) キムチ作り講習会
- (27日) 生け花教室

### ★1月の行事予定

- (20日) 部会及び役員会
- (28日) 通常総会



## 各団体のみなさんが三徳センターをきれいに掃除してくださいました。

公民館部会・三徳センターの定期使用グループ・スポーツ少年団・学童クラブなど各団体のみなさんが、自分たちの使う三徳センターのそれぞれの場所をきれいに掃除してくださいました。きれいにすることで普段みんなが利用する公共施設を大切にする意識を養うよい機会になることにも繋がると期待します。



## ～三徳センターの予約申し込みについて～

- 1 三徳センターをご利用の際は、必ず事前に予約をしてください。(電話、FAX、メール可)
- 2 三徳センターはみんなの施設です。施設のきまりを守りましょう。～来たときよりも美しく～

【三徳地域協議会】事務局 深田美鈴【三徳センター】電話 43-1939 (FAX 兼)

Eメール [mitokukyougikai@gmail.com](mailto:mitokukyougikai@gmail.com) (月曜～金曜 9:00～16:00 勤務しています。)

役 場 【企画健康課】43-3506