



令和2年6月1日発行*第3号*編集・発行：高麗川南公民館

高麗川南公民館だより

広げよう 学びあいの輪

〒350-1232 日高市大字中鹿山81番地1
TEL 042-989-1000 FAX 042-989-9768
e-mail minakou@city.hidaka.lg.jp
HP <http://www.city.hidaka.lg.jp/>

公民館からお知らせ

「新型コロナウイルス感染症拡大防止」のため、日々の生活、地域活動が制約されている現状が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。

家にこもりきりだと心身共に悪影響を及ぼすことがあるので、近所に散歩やウォーキングなど適度な運動を心掛け、日々の生活を少しでも元気に楽しく過ごせるようにしたいですね。

公民館については、引き続きみなさんにはご迷惑をおかけしますが、ご理解・ご協力のほどよろしくお願ひします。なお、高根出張所は通常業務を行っています。

～公民館の使用について～

公民館の部屋の貸出しについて、「緊急事態宣言」が解除となりましたら、会議を目的に使用される場合のみ、貸出しが可能となる予定です。詳しくは、回覧チラシをご覧ください。



公民館のおはなし ～40周年を迎えて～

高麗川南公民館は本市で4番目の公民館として、昭和55年4月に開館、5月18日には落成式が行われ、今年40周年を迎えました。これまで高根地区の身近な社会教育施設として、地域づくり、地域住民のみなさんへの学習機会の提供、地域団体や学校関係のみなさんと多様な事業に取り組んできました。少子高齢化や核家族化など、家庭、社会を取り巻く環境が大きく変化し、親子関係や地域のコミュニティが薄れてきている中、サークル活動や生涯学習を学ぶ場として誰もが参加しやすい公民館活動に努めてきました。

現在、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、公民館は休館となり、事業や活動の中止・自粛を余儀なくされておりますが、昨年度から「ワンランクアップ 満足度アップの南公」をキャッチフレーズに、様々な事業を企画し、実施してきました。

公民館活動が再開した折には、地域のみなさんが学びたい！と思っただけけるよう明るい公民館にしていきたいと思っています。

改めて、これまで高麗川南公民館の運営にご支援ご協力いただきました関係者の皆様に心から感謝申し上げます。これからもよろしくお願ひします！

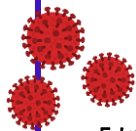
※右の写真は、落成式の様子⇒⇒⇒⇒



中止のお知らせ

下記の日程を中止とさせていただきますので、ご承知いただきますようお願いいたします。

- 部屋予約会 ● 6月 2日 (火)
- 除草作業 ● 6月 16日 (火)



新型コロナウイルス感染症予防対策！

「新しい生活様式」（買い物）の実践例をご紹介します！

- 通販も利用する
- 電子決済の利用
- サンプルなど展示品への接触は控えめに
- レジに並ぶときは、前後にスペースを空ける
- 1人または少人数ですいた時間に
- 計画を立てて素早く済ます



間隔を空けて
ご利用下さい



感染防止の3つの基本①**身体的距離の確保** ②**マスクの着用**
③**手洗い・うがい**と、上記の内容に気を付けながら、
日々の生活を送りましょう。



★おうちdeクッキング★

過去に高麗川南公民館の講座で作った料理レシピをご紹介します！
ぜひ、作ってみてくださいね！

※平成28年度 成人教育事業「男の料理教室」より

ワインに合う！おつまみレシピ！（4人分）

●時短で簡単！しっとり柔らかな鶏ハム

【材料】 鶏むね肉2枚、塩・こしょう 少々、ハーブ等 お好み

- ① 鶏むね肉を観音開き（厚さが半分になるように開く）にする。
- ② 全体に塩・こしょう・ハーブ等をすりこむ。
- ③ 縦長になるように、しっかり巻き、ラップで包む。
- ④ ラップの両端がほどけないように、タコ糸で縛る。
- ⑤ 鍋に肉を入れ、かぶるくらいの水を入れて約20分茹でる。
- ⑥ 火を止めてから、触れるくらいの温度になるまで置く。
- ⑦ 冷めたらラップを取り除き、適当な厚さに切る。（完成！）



●ブルスケッタ

【材料】 バゲット1/2本、トマト1個、ニンニク1/2片、
塩・こしょう・ハーブ類・オリーブオイル 各少々

- ① トマトは1cm角、ニンニクはみじん切りにする。
- ② バゲット以外の材料をザッと混ぜる。
- ③ バゲットを1~2cmにスライスし、魚焼きグリルで1分焼く。
- ④ 焼けたバゲットを皿に並べて、具材をのせる。（完成！）

