



あさひ 公民館だより

第250号

《班回覧》

【発行】朝日公民館(改善センター)

【館長】赤尾好一郎

【主事】神山 淳



1月8日の雪景色(朝日小学校)

参加者募集

Sweets 教室

お家でできるスイーツの作り方を楽しく学べます。

講師：彌永 裕之 先生

日時：令和3年3月11日(木)、12日(金)

午後7時から(2日連続開催です)

場所：朝日公民館 調理室

定員：6名(どなたでもご参加いただけます)

参加費：500円(材料費)

申込み：朝日公民館(23-8994)へお電話ください。

締切り：2月26日(金)まで。

定員に達し次第締め切ります。

※画像はイメージですので実際つくるものは異なります。
調理工程の都合上、2日間の開催となります。

正月用花飾り講座 ～あさひレディースセミナー～

12月25日(金)に第4講として正月用花飾り講座をしました。講師は港町にあるみづき生花店の後藤淳二さんです。

正月にふさわしい色とりどりの花が用意され、先生による枝の切り方や、花の挿し方を見習いながら、皆さんは黙々と作っていました。最後は先生のチェックが入り、挿し方を少し変えただけで、見える印象がかなり変わっていました。自分で生けた花飾りで華やかな正月が迎えられたのではないのでしょうか。



講師の後藤淳二先生

先生による丁寧な指導



黙々と作業中



最後は先生による手直し



イギリスとインドの料理を作りました ～あさひレディースセミナー～

第5講として外国の料理教室を、1月25日(月)、26日(火)の2日間、受講生を分けて実施しました。講師は大原神社参道にある大原屋の財津喜充さんです。財津さんは、フリーペーパー『ヒタスタイル』の中の「世界の料理を日田で食う」のコーナーで毎月世界の料理を紹介しており、今回はその中からイギリスの「シェパーズパイ」とインドの「コリ クランプ」を作りました。

シェパーズパイは、マッシュポテトとひき肉で作るミートパイです。炒めたひき肉の上にマッシュポテトを重ねます。そしてオーブンで表面を焼きます。表面をフォークで波型にするので、パリパリに仕上がり、食感が良かったです。

コリ クランプは、スパイスから作るチキンカレーです。材料さえ揃えば、意外と簡単にできます。サッパリとしていてまろやかなカレーでした。

財津さんに美味しくできるポイントを教わりながら、楽しくでき、皆さんは満足された様子でした。ぜひご家庭でも作ってみてください。



中央が講師の財津喜充さん



シェパーズパイの仕上げ



味見をしています



シェパーズパイ



コリ クランプ

懐かしの歌を歌おう ～朝日大学～

高齢者対象事業「朝日大学」は1月21日(木)に第5講を行いました。今回は、懐かしの歌を歌おうと題し、講師には穴井純成さんに来ていただきました。

穴井さんの面白い話に時折笑いつつ、古関裕而や古賀政男といった名作曲家の歌を中心に歌いました。コロナ渦の中で大きい声で歌う事はできませんが、参加された方は、ストレスの発散になったようです。



1月22日はカレーの日 ～あさひチャレンジ倶楽部～

小学生対象事業「あさひチャレンジ倶楽部」の第5講を1月23日(土)に行いました。今回は、夏のキャンプで野外炊飯ができなかったことと、1月22日はカレーの日ということもあり、カレーライス作りをすることにしました。4年生の男子と5年生の女子の班に分かれ、具は何を入れるのか考えた後、食材の買い物にスーパーへ出かけました。

食材メモを手に、自分たちで品物を選び、かごの中に入れ、レジでの支払いまで行いました。

野菜の切り方等を一通り教えた後、子ども達で調理をしました。野菜を切ったりするのが初めての子もいましたが、上手に切ることができていました。

4年生は牛肉ベース、5年生は豚肉ベースのカレーでしたが、どちらも美味しく出来上がりました。



野菜を選ぶ5年生



袋詰めする4年生



材料を炒める4年生



材料を炒める5年生



じゃがいもの皮をむく4年生

公民館駐車場 舗装工事のお知らせ

朝日公民館の駐車場の舗装工事を下記の日程で行います。

日時：令和3年2月23日(火) 8:30～

なお、工事は一日中の予定です。車の駐車につきましては、あさひこども園側の駐車場に止めていただきますよう、お願いします。



長らくご不便をおかけしております

お問い合わせは、日田市朝日公民館 (☎23-8994/✉asahi-k@ml.b-net.kcv.jp) まで

豚の生姜焼き定食 ～男の料理塾～

1月21日(木)に3回目を行いました。今回のメニューは「豚の生姜焼き定食」です。付け合わせのサラダ、みそ汁も作りました。豚の生姜焼きは、合わせ調味料を下味用と、焼く時にかける用の2種類を用意しました。調味料が豚肉によく絡んで、しょうがの風味が程よくあり、見た目よりあっさりとした仕上がりになっていました。ポテトサラダは、じゃがいもの形が残る程度に軽くつぶした感じに仕上げました。じゃがいもの食感がホクホクしていて、美味しかったです。



地域のニュース

朝日町健康体操教室「あさひ元気の広場」が始まりました

朝日町で健康体操教室「あさひ元気の広場」が1月15日(金)から始まりました。西部包括支援センターの協力で、毎週金曜日に朝日町公民館で行います。定期的に県からの運動指導士が来て、指導に当たります。

初回のこの日は10名ほどの方々が来られ、血圧などの健康測定をしたあと、支援センター職員の指導の下、運動をしていました。



今後の主な行事予定

| 月 | 行 事 | 日にち | 時 間 |
|----|----------------------------|---------------|---------|
| 2月 | パソコン教室エクセル初心者講座 | 8, 9, 10, 12日 | 19時00分～ |
| | ステップ&スロージョギング教室 | 9日(火) | 13時30分～ |
| | あさひチャレンジ倶楽部 第6講 | 11日(木) | 9時00分～ |
| | あさひレディースセミナー 第6講 「ヨガ体験」 | 17日(水) | 19時00分～ |
| | 男の料理塾 第4講「パスタ料理」 | 18日(木) | 19時00分～ |
| | あさひ自己啓発サークル 第8講 | 20日(土) | 9時30分～ |
| | ステップ&スロージョギング教室 | 23日(火) | 13時30分～ |
| | あさひトラック&フィールド | 毎週 月・木 | 16時30分～ |