

全世帯排水処理100%めざして

上郡浄化センター通水式開催

5月28日(金)竹万の上郡浄化センターで通水式が、町や地元関係者などを集めて行われました。

上郡浄化センターは上郡町公共下水の処理施設で、公共下水道区域内の排水はすべてここで処理されることとなります。

浄化センターの対象人口は15900人、事業費約14億円でこの3月に第1期工事が完成しました。そして4月1日より一部が供用開始されています。

式典では、町長が式辞を述べた後、地権者及び竹万区自治会に感謝状が贈呈されました。

また、セレモニーでは、テー

プカットやくす玉開きが行われ、会場は、祝賀ムードに包まれました。

今後は、公共下水道の供用開始面積が広がるにつれ、浄化センターも全体工事が完成してい



感謝状を受ける地権者代表の三浦さん



テープカットとくす玉開き

く予定です。

なお、下水道課では4月より供用開始された地域の皆さんに対して、速やかに排水設備の工事を行っていただきますよう、ご協力をお願いしています。

おじいちゃん、おばあちゃんこんにちは!

梨ヶ原保育所で地元老人会と交流会

5月25日(火)梨ヶ原保育所で地元のお年寄りを招いての交流会が行われました。

はじめにあいさつをした後、歌やゲームをしたり、肩をたたいたりして遊びました。人見知りをしてきた子供たちも終わりのころにはみんなお年寄りの方

に抱かれてうれしそうでした。

当日は、老人会の方々のほかに、地元の駐在所のお巡りさんや、交通安全協会の方も来られ、交通安全の話しを面白おかしく話され、子供たちも熱心に耳を傾けていました。



おばあちゃん、お肩をたたきましよう

わが家の好評メニュー

今回は熊沢はる美さん(高田台)の「ヨーグルトと苺のアイスクリーム」です。彩加ちゃん(9才)智弥くん(6才)そして、お父さんにも大好評!お母さんは料理教室でレパートリーをどんどん増やしています。



ヨーグルトと苺のアイスクリーム

材料(4人分)

いちご	200g
ヨーグルト	100g
グラニュー糖	70g
レモン汁	大サジ2
リキュール	大サジ1 (なくてもよい)
生クリーム	100ml
いちご	適量(飾り用)

<作り方>

- ① いちごは洗ってミキサーなどでつぶす。
- ② ①にヨーグルト、グラニュー糖、レモン汁、リキュールを入れグラニュー糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- ③ 生クリームを6分くらいに泡立てトロツとしてきたら②を混ぜ入れ冷凍庫で冷やす。
- ④ ③を器に盛り、まわりにいちごを飾る。

☆いちごのかわりにバナナを使ってもよい。



<1人当たり>

エネルギー	166kcal
たんぱく質	11.9g
カルシウム	204mg

栄養士から一言

子供たちの大好きなアイスクリーム。きれいで美味しいこのヨーグルトアイスは、おすすめですよ。

市販品の中には「冷たい・甘いだけ」の物も多く、その上、着色料など添加物もいろいろ含まれ気になります。

この夏は、ぜひ手作りアイスをお楽しみください。