

【発行所】登米市西郷公民館
西郷地区コミュニティ推進協議会
登米市南方町堤田38

【TEL】0220-58-4556 【FAX】0220-58-4581

【Mail】nishigou@star/ocn/ne.jp

西郷公民館だより

フェイスブック
QRコード

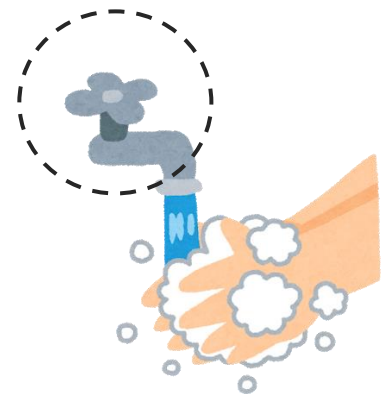


新型コロナウイルス感染症予防対策について

さまざまな感染症対策がありますが、外出時の手洗いでは以下のことに気を付けましょう！

- ①トイレ使用後の手洗いは、トイレ内洗面所で行いましょう。
- ②蛇口を介した感染を防ぐため、次のいずれかを実施しましょう。
 - ・手洗い等の際には、石鹸で蛇口を洗い流す。
 - ・手洗い等の後は、蛇口を直接触れないようペーパータオルで覆って水を止める。
- ③トイレ使用後は、手指消毒を徹底すること。

まだまだコロナとはお付き合いしていかなければいけない状況にあります。一人一人が気を付けることで、少しずつ収束に向かっていきます。大変ですが、みんなで協力しましょう！



公民館の臨時休館について

2月7日(日)まで臨時休館となっております。今後さらに措置を変更する場合があります。その際は、フェイスブックでお知らせいたします。ご不便をおかけしますが、ご協力お願いいたします。



裏面もご覧ください⇒



今年の節分は2月2日！

節分は2月3日だと思っていましたが、実は…

節分とは文字通り節(季節)の分かれ目。現在では立春(2月4日頃)の前日を節分といいます。

立春は、1年間を太陽の動きに合わせて24等分した「二十四節気」のうちの一つです。毎年二十四節気などは、国立天文台が天文観測に基づいて定めており「太陽黄経が315度になった瞬間が属する日」を立春とするそうです。そこで今年の立春は2月3日になるため、節分は2月2日なんだそうです。この日が節分になるのは124年ぶりだそうですよ！

ちょっと難しいですが、豆まきと宇宙が関係しているなんて驚きですね！

節分は「みんなが健康で幸せに暮らせますように」という願いを込めて、悪いものを追い出す日です。今年はより一層願いを込めて、豆まきをしましょう！



館長の簡単 おすすめレシピ



冬が旬！大物野菜の「白菜」。ごま油で漬けると、後引く美味しさ！シャキシャキ感が無限に食べられます！

白菜のごま油漬け

【材料】

- ・白菜 200g (3、4枚)
- ・塩 小1/2
- ・ごま油 大1

【作り方】

- 1、白菜をざく切りにする。
- 2、ポリ袋に白菜、塩、ごま油を入れてよく揉む。芯の部分は硬いので、味が染み込むようにしっかり揉む。
- 3、全体をなじませたら、ポリ袋の空気を抜いて口を結ぶ。
- 4、冷蔵庫で1時間以上置いて、硬い芯の部分がしんなりしてきたら完成。

鷹の爪や塩昆布を混ぜるなどアレンジのしやすいメニューなので、自分好みの白菜漬けを作ってみてください！

葉は味が染み、芯はシャキシャキ。長ネギのみじん切りもごま油と合いますよ！