

西郷公民館だより

【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

フェイスブック
QRコード



西郷地区交通死亡事故ゼロ1000日達成

令和3年2月10日(火)に西郷地区交通死亡事故ゼロ1000日を達成しました。
2月18日(木)に表彰式が行われ、コミュニティを代表して千葉一則会長が出席し、
登米市交通安全対策協議会会長(登米市長)より賞状が手渡されました。石越地区
コミュニティも2000日を達成し、合同で表彰式が行われました。



西郷地区は、平成26年6月9日に交通死亡事故ゼロ2000日を達成し、表彰されております。今後も1500日、2000日と継続していきけるように、これからも交通安全を心がけていきましょう。

公民館の臨時休館解除について

2月8日(月)から施設の臨時休館が解除となりました。長期間の休館によって、ご不便をおかけいたしました。皆さんご協力ありがとうございました。公民館をご利用の際は、これまで通り感染症予防をお願いいたします。

園芸教室



今年度の事業のふりかえり

西郷南寿大学

写経教室



健康教室



女性講座



パッチワーク教室



神楽教室



今年度はコロナ対策をしながら事業を開催しました。ご協力ありがとうございました。



館長の簡単おすすめレシピ



コツ・ポイント!
キャベツの芯は、火を入れすぎるとシナツとなるので注意! 甘めが好きの方は砂糖多めに! みりんと醤油で味調整。生姜は千切りがオススメ!

キャベツの芯のきんぴら

【材料 4人分】

- ・キャベツの芯 10枚分
- ・ごぼう 1本
- ・人参 1/3本
- ・砂糖、酒、醤油、みりん 大1
- ・水 大2
- ・粉末かつおだし 小1
- ・ごま油 小1
- ・ごま 少々
- ・唐辛子、生姜(お好みで) 少々

【作り方】

- 1、野菜を千切りにする(キャベツの芯は数日分までためてOK)。
- 2、油をしいてごぼう、人参を炒め、その後キャベツの芯を入れて炒める。唐辛子、生姜を入れる場合はこのタイミングで。
- 3、砂糖、酒を入れ、しっかり煮詰めたら醤油半量、だし、水を入れて煮る。
- 4、仕上げにみりん、残りの醤油、ごま油、ごまを入れ絡め完成。

余りがちなキャベツの芯で一工夫! ごぼうを混ぜると歯ごたえにメリハリが出ます!