

五霞町B&G海洋センターが表彰されました

平成25年度、五霞町B&G海洋センターがB&G財団の評価で最上位の「特A」表彰を受けました。

この評価は、平成15年度からB&G財団が所管する全国約480カ所のB&G海洋センターの事業実施状況、利用状況など50項目以上を点数化し、6段階にて評価するものです。今回の表彰では、平成24年度の運営内容が評価され、4年連続の受賞になります。

これも、利用者の方々の各種事業への参加、施設の適正利用、マナー向上等へのご協力の結果です。

今後もB&G海洋センターは、各種体育活動の拠点となるような活動、運営をするとともに、利用者のみならずさまにおいては、今まで以上に更なるスポーツ活動の場としてご利用くださいますようお願いいたします。



五霞中学校消費者行政出前講座を実施しました



2月12日、五霞中学校において、2年生を対象とした「消費者行政出前講座」を実施しました。

当日は、五霞町消費生活相談員の松橋ひろみさんを講師に招き、「悪質商法の対処の仕方」と題し、若者向けインターネットトラブルに関する事案について、DVD等を使って分かりやすく説明していただきました。

【だまされないうために気をつけよう！】

- 一人で決めずに話してみよう！
- 甘い言葉に惑わされないうで！
- うまい話はちよつと待て！
- アダルトサイトはトラブルサイト！
- ネットの世界は落とし穴だらけ！

味噌づくり講座が開催されました

2月25日、中央公民館調理室において、味噌づくり講座が開催されました。

当日は、結城市の味噌製造業者より、講師の先生を迎え、おいしい味噌づくりを実演していただきながら、参加者のみなさんと一緒に作りました。

味噌づくりで大切なのは、米麴と煮大豆と塩をよく混ぜることで、床に樽を置いて丹念に混ぜていました。

混ぜた後は、各家庭に持ち帰り、風通しのよい暗い場所で1年間ほど熟成させます。

参加された方は、自分で作った味噌を食べるのが楽しみと、少し重い樽を持っていました。

味噌づくり講座は来年度も講座を開催する予定です。ぜひご参加ください。



郷土料理調理実習を開催しました



1月29日、2月5日、2月13日に五霞中学校において、郷土料理調理実習を行いました。食生活改善推進員が中心となって、中学2年生と一緒に「けんちゃん汁」と「赤飯」を作りました。

この実習では、五霞町で採れた野菜や米を使い、「地産地消」を広めることや次世代に食文化を伝えることを目的としています。包丁の持ち方や切り方まで、推進員が丁寧に教え、楽しく実習を行うことができました。