

市内にあるさまざまなサークルのイキイキとした活動を紹介します。

みんなが主役! サークル仲間 vol.22

人生を楽しく 心も体も健康に「ピア・ダンス研究会」

ピア・ダンス研究会は東総地区を中心とし各地に教室を持つ団体で、市内では週1回、50~60代の女性を中心に海上公民館で活動しています。講師の池田二美枝先生が、いろいろな曲に振り付けをしてダンスを教えてくれます。先生はいつも元気で明るく憧れの存在で、会うとパワーがもらえます。ピア・ダンスのピアには「居心地のいい場所」「仲間」といった意味があり、健康であることを第一に、人が集まり仲間になれるような場所だと思います。

七夕市民まつりや文化祭などをはじめ、いろいろなイベントでの発表に向けて日々練習をしています。目標に向けてみんなが一丸となり、必死に覚えるのが楽しいです。普段着ることができないきれいな衣装に身を包むのも楽しみ



笑顔で元気になれるダンス

の一つ。いつも一生懸命練習しているからこそ、全員の振り付けがそろってダンスが完成したときや、本番でうまくいったときの感動もひとしおです。

ダンスをしていると自然と笑顔になり、元気になります。楽しい仲間と出会えて、毎週会えるのがとても楽しみです。始めてから性格が明るく前向きになった会員や、ダイエットに成功した会員もいます。興味を持った人は見学に来てみませんか。男性の参加も大歓迎です。



おいしく食べよう
旭産 簡単・ヘルシーレシピ

VOL.96 大根と豚肉の炒め煮

1人分の栄養価 エネルギー186kcal、塩分1.4g



材料 (4人分)

ダイコン	500g
豚バラ肉スライス (しゃぶしゃぶ用)	100g
酒(下味用)	大さじ1
根ショウガ	20g
出し汁	1/2カップ
酒	大さじ2
A みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
砂糖	小さじ2
サラダ油	小さじ2

冬のダイコンはみずみずしく甘みも増すため、煮物や炒め物、おでんなどに最適です。ダイコンは大部分が水分ですが、ビタミンCや消化を助けるジアスター酶という酵素も多く含んでいます。葉の部分にもビタミン、ミネラルが多いので、捨てずに利用しましょう。

作り方

- 根ショウガは皮をむいて千切りにし、水にさらして水気を切る。豚肉は2~3cm幅に切り、酒大さじ1をふっておく。ダイコンは薄い輪切りにする。
- 鍋に出し汁を入れて強火にかけ、煮立ったらAと豚肉をほぐしながら加え、さっと煮て浮いてきたあくと脂を取り除く。
- フライパンにサラダ油を熱し、中火でダイコンを炒める。油が全体に回ったら余分な汁気を切って②に加え、強火にして汁気がなくなるまで炒め煮にする。
- 器に盛り付け、ショウガの千切りをのせる。

閑旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課
予防班内)

データシート

火災	【12月】	平成29年の累計
建物火災	1件 (8件)	
そのほかの火災	2件 (18件)	

交通事故	【12月】	平成29年の累計
事故件数	199件(1,949件)	
死亡者数	1人 (5人)	

人のうごき	【12月の移動】
転入	112人
転出	110人

【1月1日現在】

人口	66,431人	前月比 (▲41人)
男	32,702人	(▲18人)
女	33,729人	(▲23人)
世帯数	25,884世帯	(▲16世帯)