

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.24

サークルデータ

活動場所／旧飯岡中西側グラウンド
活動日時／毎週土・日曜日
午前8時30分～午後1時

飯岡魂を胸に強く育つ「飯岡スポーツ少年団」

飯岡スポーツ少年団は旧飯岡町の代表として、近隣の市町に負けない野球チームを作ろうと1988年に創設されました。現在は小学校1年生から6年生まで23人が、明るく元気に活動しています。

練習では野球の基本となるキャッチボールを一番大事にし、失敗しても仲間同士でカバーし合える雰囲気作りを心掛けています。選手は自分の所に打球が飛んで来いという積極的な気持ちで守備をしているので、ピンチでも声を出してボールを呼び、守り抜いて少ないチャンスを生かして勝つ、勝負強さを持っています。

一人一人の個性を大切にしながら、野球を通してあいさつと返事ができる子どもを育てるのは大変ですが、この地



域の地元愛や野球熱を表す「飯岡魂」を合言葉に、卒団生、その保護者なども指導や応援をしてくれています。

1年間に7大会ほど参加し、今年度は東総地区の新人戦で優勝することができました。目標は全ての大会で優勝することです。

新入団員も募集しています。未経験者や興味がある人、元気に声を出しながら体を動かしたい人は、まずは練習を見に来てみませんか。



練習では基本を大事に



おいしく食べよう

旭産 簡単・ヘルシーレシピ

VOL.98

ギョウザの皮とキノコのスープ

1人分の栄養価 エネルギー88kcal、塩分1.0g



材料 (4人分)

だし汁…………… 3カップ
ダイコン…………… 4cm
鶏もも肉…………… 100g
ギョウザの皮…………… 8枚
しょうゆ…………… 大さじ1と2/3
酒…………… 小さじ1
シイタケ…………… 4枚
ナメコ…………… 1袋
長ネギ…………… 10cm

キノコ類にはカルシウムの吸収を良くする働きのあるビタミンDが豊富に含まれていて、カルシウムの多い食品と合わせて取ることで、丈夫な骨を作る手助けをします。食物繊維も多いことから腸内環境を整え、生活習慣病予防にも役立つ食材です。

作り方

- ①ダイコンは皮をむいて薄いイチョウ切りにし、シイタケは石づきを取り、スライスする。ナメコはざるに入れて水洗いする。長ネギは斜めに切り、鶏もも肉は小さめに切っておく。
- ②鍋にだし汁とダイコンを入れ、火にかける。ふつふつと沸騰し始めたらず鶏肉を加える。
- ③鶏肉の色が白っぽくなってきたら、ギョウザの皮をギュッとつぶしながら入れ、火を弱めて5分ほど煮る。
- ④しょうゆと酒で味を調え、シイタケ、ナメコ、長ネギを加え、さっと煮る。

岡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

【2月】

平成30年の累計

建物火災 3件 (4件)
その他の火災 2件 (3件)

交通事故

【2月】

平成30年の累計

事故件数 151件 (307件)
死亡者数 0人 (0人)

人のうごき

【2月の移動】

転入 129人 出生 27人
転出 169人 死亡 84人

【3月1日現在】

	前月比
人口 66,302人	(▲97人)
男 32,640人	(▲56人)
女 33,662人	(▲41人)
世帯数 25,894世帯	(▲6世帯)