

大和文化センターだより 1月号

令和2年1月1日発行
三原市大和文化センター
三原市大和町下徳良11

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。

主催講座紹介

主催講座も5月の開講式からすでに7か月が過ぎました。各講座では、自らの知識やスキル向上の為
自己研鑽に努め楽しく取り組んでおられます。自己研鑽を継続することは、その目的の達成はもちろん
のこと、人間形成にも良い影響を与えるといわれています。みなさん楽しんでいらっしゃいます。



大和図書館からのお知らせ

○1月の休館日

1日～4日、7日、13日、14日、21日、28日

○1月の展示

「お正月の本」

○絵本とおはなしの時間

5日(日) 14時～14時30分

11日(土) 10時30分～11時

18日(土) 10時30分～11時

「干支・ねずみの本」

絵本の読み語り、紹介をしています。お気軽にご参加ください。

○12月から大和図書館に着任しました

檀上洋輔と申します。新人司書のため至らない点もあると思いますが、利用者の皆様のお役に
立てるよう頑張ります。

広島三育学院クリスマスチャリティーコンサート

12月6日(金)19:00から広島三育学園による「クリスマスチャリティーコンサート」が大和文化センタークレオホールで開催されました。中学・高校によるハンドベルや、小・中・高合同聖歌隊の演奏がありました。聖歌隊の演奏も美しいハーモニーで素敵でした。観客の皆さんも感動されていました。



12月19日、ホク(株)広島きこセンターに、ベトナムから10名の実習生が来日されました。大和文化センターで外国人技能実習で日本語や日本の文化、法律等について学ばれています。

なるほど！食の知識（わさび）

インフルエンザの予防、拡大防止により一層注意するとともに、体調管理にも十分に気を付けましょう。今回は「わさび」を紹介します。本わさびには殺菌作用や美容効果もあるとともに、大腸菌や黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌などの食中毒のもととなる菌の増殖を抑える働きがあります。そこで、刺身用サーモンときょうりの和え物はいかがですか。お試しください。

(サーモンときょうりの梅わさび和え)

材料(4人分) 刺身用サーモン 100g きょうり 1本 大葉 2~3枚 白ごま 5g 塩少々 パプリカ(赤 黄) パセリみじん切り少々 調味料(梅肉 5g 味醂 2~3cc マヨネーズ適宜 わさびすりおろし 少々)

作り方

刺身用サーモン・きょうりは一口大にカットする。きょうりは少し塩をして水分を出し水気をとる。大葉はせん切りにする。パプリカは種を取り、5mm角にカットしてさっとボイルしておく。調味料を合わせる。一口大にカットしたサーモン・きょうり・パプリカ・白ごま・調味料をボールで合わせる。皿に盛り付けて大葉とパセリみじん切りを全体に散らす。



お申込み、お問い合わせは 大和文化センターまで

☎/fax 0847-33-1115

生涯学習相談員 宮脇・廉