地区センターだより

はるさと

令和３年１月１日　春里地区センター発行　電話 65-2006
http://www.city.kani.lg.jp/7491.htm

迎春

年頭にあたり、ご挨拶申し上げます。

皆様方には、今年は例年とちがい、新型コロナの早い終息を願い、新年を迎えられた方も多いと思います。

昨年は、新型コロナの影響で、スポーツ行事すべてと、子ども教室をはじめ、多くの講座が開催できず、七月以降少しの講座を開催するのみとなりました。また、三月に予定しておりました「春里ふれあいまつり」も現況を考え、開催を断念することになりました。

今年は東京オリンピックもあり、地区センターでは、例年の体育行事も予定したいと思っており、新型コロナの早期の終息を願っております。

センターは、地域の皆様の触れ合いの場として、より使いやすい施設を目指し努めてまいりますので、皆さまのご支援とご協力をお願い申し上げ、新年の挨拶とさせていただきます。

春里地区センター長　野村　利道

センター講座の募集

手前味噌って本当に美味しいね～！

プロに習う『味噌作り講座』

今回は、岐阜揖斐川産減農薬大豆「ふくゆたか」と岐阜県産米の米麹で作ります。

日　時	２月27日（土）10：00～12：00　（大豆を煮る過程から参加の方は８：30～でも）
場　所	春里地区センター　調理室
定　員	８名（先着順）
受講料	①出来上がり約４kgの場合　1,480円　（大豆・米麹・塩の材料代） ②出来上がり約８kgの場合　2,960円　（大豆・米麹・塩の材料代）
講　師	浅野　高道　さん　（天然醸造手造り味噌 浅野や 代表）
持ち物	市販の天然水（湯冷ましの水でもよい）　①1ℓ　②2ℓ 漬物・味噌の容器　①5ℓ以上 ②10ℓ 以上 エプロン、三角巾、マスク、手ふきタオル
申込み	１月　８日（金）９：00～　締切日　２月12日（金）

※締め切り後のキャンセルは、材料費をいただきます。
※体調管理のうえ、当日朝の検温を行いご参加ください。

講座の申込み及び問合せ：窓口又は電話にて　℡65-2006（日祝除く１７時迄）
感染症拡大の影響により中止になる場合があります。その場合、お申込みの方にご連絡いたします。

地区センター講座の様子

10/20・11/10・12/1 開催　『奥村シェフの手作りケーキ講座』

チョコレートと
バナナのパウンドケーキ

ベイクドチーズケーキ

全ての工程を一人で行いました。
その結果、「おうちで一人でも作れるわ！」
という声も聞かれました。

簡単だから作ってみようか　冬の暮らしを愉しむ

12 月 2 日開催 vol.1『ぬかカイロ作り』

繰り返し使えて、
とってもエコ！

今日からぬくぬく♥♥♥
レンジでチン！

12 月 3 日開催 vol.2『刺し子手芸』

はじめての刺し子ということで、直線縫いと
〇の型紙だけでコースターを仕上げました。

12 月 7 日開催　『地区センター大掃除』
ありがとうございました！！

今年度は、3 密を避け、9 時～10 時～11 時～と時間を分けての開催になりました。皆さま、窓のサンや網戸洗いなど普段お掃除しにくい部分を一生懸命、きれいにしてくださいました。
センターはピッカピカ！！本当にお疲れさまでした。
来年も皆様のご利用をも待ちしております♥♥

令和 3 年度『春里乳幼児学級生』募集します♪

今年度は 20 組の学級生さんが、楽しく、子育てについて学んでいます。
令和 3 年度は、皆さんも参加してみませんか！

対　　象	0～3 才までの子を持つ親、または養育者
日　　時	毎月第 2 火曜日（予定）10:00～11:30
場　　所	春里地区センター　ホール
参 加 費	無料（学習内容によっては実費負担あり）
申込受付	2 月 1 日（月）～

◆お問合せ・お申込み・・春里地区センター窓口　☎６５－２００６