

はるさと

地区センターだより

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>



年頭にあたり、ご挨拶申し上げます。皆様方には、今年も例年とちがいで、新型コロナウイルスの早い終息を願ひ、新年を迎えられた方も多いと思います。昨年は、新型コロナウイルスの影響で、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」も現況を考へ、開催を断念することになりました。今年も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ます、新型コロナウイルス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ます、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

迎春



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」と岐阜県産米の米麴で作ります。

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・米麴・塩の材料代) ②出来上がり約8kgの場合 2,960円 (大豆・米麴・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 TEL65-2006 (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 『めかカイロ作り』

繰り返し使えて、
とってもエコ！



今日からめくめく♥♥♥
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
○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、窓のサシ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